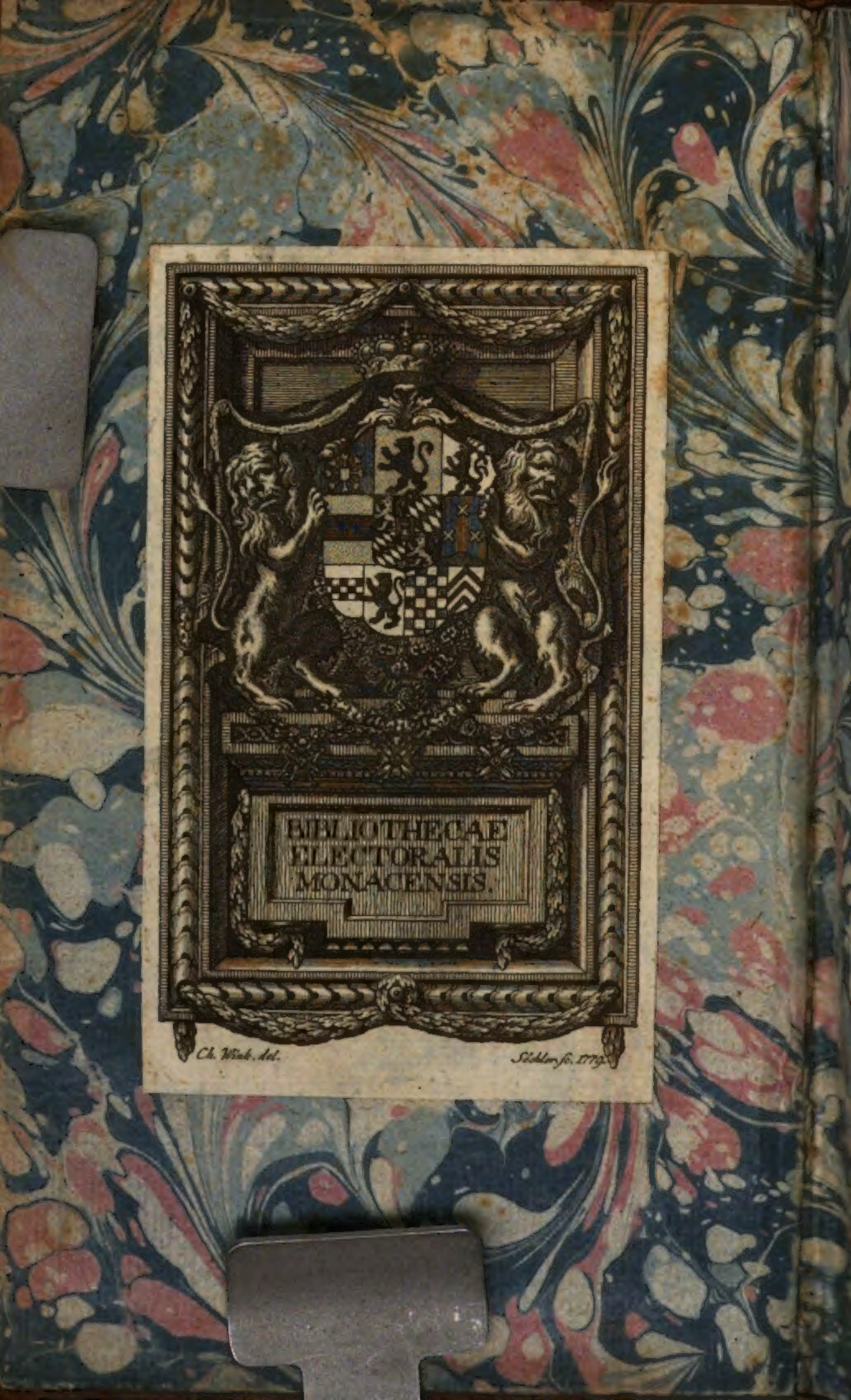

BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

<36622205510019

<36622205510019

Bayer. Staatsbibliothek

Oec. 1033

Oeconomica. Lexica 17.

~~Oec. gen. N. 22.~~

VIVAT
IOSEPHUS
PATER
PATRIAE

Oeconomische Encyklopädie,

oder

allgemeines System

der

Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft,

in alphabetischer Ordnung;

von

D. Johann Georg Krünitz.

Sechster Theil,

von Blut bis Bro. Mit 19 Kupfern.

Brünn,

gedruckt bey Joseph Georg Traßler, Buchdrucker,
Buch- und Kunsthändler.

1787.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

B. B.

Blut, ist bekanntermaßen, derjenige rothe Lebenssaft, welcher aus dem Nahrungssafte entstehet, in den Adern eines lebendigen Körpers umläuft, und sich in alle fleischige Theile ergießt. Ich handle hier eigentlich von dessen ökonomischem, und beyläufig auch von dessen medicinischen Gebrauche.

Zuvörderst gebraucht man das Blut von einigen Thieren, zur Speise; z. B. der Hasen und Rehe Blut, oder so genannten Schweiß; ferner, das Gänse- und Schweinsblut, wovon das erstere insgemein zum Gänseschwarz genommen, das letzte aber allezeit zu Würsten gefüllt wird, wiewohl hiezu auch Einige Rindsblut nehmen, welches aber höchst schädlich ist.

Das Ochsenblut wird zum Anstreichen der Zäune, Gitterwerke, Lusthäuser, Weinlauben, Hauspfosten, und anderer Dinge, wie auch zum Zeugfärben gebraucht.

Unter die abergläubigen Dinge gehört wohl unstreitig der Gebrauch des Blutes zum Schießen, da ein Jäger, wenn er gewiß schießen will, das Blut von seiner rechten Hand pulverisiren, und unter das Pulver mischen soll; wie man dergleichen Kraft auch dem Blute von jungen Wiedehopfen zuschreibt. Man verfertiget auch gewisse Blut-Kugeln, deren Nutzen

dieser seyn soll, daß, wenn man mit solchen in einen Wald schießet, darin nur ein einziges Wild ist, man solches, ohne zu wissen wo es stecke, doch damit treffen, wofern aber keins vorhanden ist, die Kugel wieder auf den Schützen zurück gehen werde.

Eine ernsthaftere Betrachtung verdient der Gebrauch des Blutes von Menschen und Thieren, zum Düngen. Von der ausnehmenden Wirkung des Menschenblutes als eines Düngers, hat man auf Schlachtfeldern leider! mehr als zu oft überzeugt zu werden, die betrübte Gelegenheit gehabt. Evelyn erzählt, daß nach der Schlacht auf den Feldern von Bagnam, in Devonshire, wo Lord Hopton einen herrlichen Sieg erfochten, das Blut der Erschlagenen den Boden, welcher kurz zuvor besäet worden war, dermaßen fruchtbar gemacht habe, daß die meisten Weizenstängel in der darauf erfolgten Ernde 2, 3, 4, ja 7, und manche sogar 14 Aehren getragen haben. Der Eigenthümer des Feldes sah, daß es erbärmlich zusammen getreten war, und wollte noch einmal säen. Es wurde ihm aber, um vielleicht eine Probe zu machen, widerrathen, und er bekam hernach so vortreffliches Getraide.

Von gleichem Nutzen ist das Blut der Thiere, indem in demselben alle zur Fruchtbarmachung erforderliche Eigenschaften, als: ein gewisses Salz, Oehl und spirituöses Wesen verborgen liegen. Eine überzeugende Probe davon versichert der Vers. des Dünger-Lexicon, im 3. St. der Oecon. Nachr. S. 211 in einer sehr kalten gebirgigen Gegend gesehen zu haben, woselbst er ein Stück Feld gefunden, welches einem Schlächter zugehörte, und durch diese Art Dünger dergestalt fruchtbar gemacht worden war, daß die daneben liegenden Felder eines gewissen unermüdeten Landwirthes, welcher Tag und Nacht auf die Verbesserung und Fruchtbarmachung seiner Felder bedacht war, es auch darin vor allen in dasiger Gegend befindlichen Wirthen sehr weit gebracht hatte, nur wie ein dürres Land dagegen aussahen.

Observation sur le sang & la chair des animaux, employées comme engrais, st. im Journ. oeconom. Dec 1761, S. 569; desgl. in No. IX. der Gazette salut. v. J. 1762.

D'un nouvel usage des excremens humains & du sang, st. im Journ. oeconom. Mai 1762, S. 208, f.

In

In der Arzeneykunst braucht man das Blut verschiedener Thiere, als: der Gänse, Enten, jungen Ziegen, Holz-Turtel- und zahmen Tauben, der Rebhühner, Hasen, Hirsche, Ziegen oder Böcke, Schildkröten, Stiere, Stuten, Chamäleons, grünen Frösche ꝛc. Der Gemsenschweiß wird wider den Schwindel gerühmt. Der Schweiß von Märzhasen, auf rohe Leinwand gestrichen, soll ein bewährtes Mittel wider die Rose seyn; der Schweiß vom Fuchs aber den Stein zermalmen und austreiben. Der Dachsschweiß wird in den Apotheken zu einem Mithridat wider die Pest nebst andern Dingen gebraucht. Das Eselblut wird besonders in der Raserey gerühmt. Das warme Blut der Stiere haben die Alten für ein Gift gehalten. Den innerlichen, und mehrentheils auf Aberglauben beruhenden Gebrauch des Menschenblutes, insonderheit der weiblichen Monatszeit, übergehe ich hier billig mit Stillschweigen.

Blut des heil. Januarius, (wunderthätiges) siehe unter **Januarius.**

Blut-Ader-Geschwulst bey Pferden, s. Ader, (Aufgelaufene) im I. Th. dieser Encyclopädie, S. 394, f.

Blut-Birne, siehe unter Birne, Th. V. S. 420.

Blut-Blume, Hæmanthus *Tourn.* & *Linn.* Die Wurzel bestehet aus verschiedenen dicken, fleischigen Zwiebeln, welche oben zusammen hängen, und einen Knollen bilden, aus welchem ein fleischiger, fleckigter Stängel hervorkömmt, der sich an der Spitze in verschiedene lanzenförmige Blätter, die an ihren Rändern wellenförmig sind, ausbreitet. Die Stängel werden ungefähr 1 Fuß hoch, und an der Seite derselben, näher der Wurzel, bricht ein starker, fleischiger, ungefähr 6 oder 8 Zoll langer Stiel hervor, welcher einen grossen Büschel von Blumen trägt, die in eine Hülle oder Bedeckung eingeschlossen sind. Die Blumen sehen gelblichroth aus, und tragen Beeren, die, wenn sie reif sind, eine schöne rothe Farbe haben.

1. Blut-Blume mit flachen, zungenförmigen, glatten Blättern. Die afrikanische Blut-Blume, oder die Tulpe vom Vorgebirge der guten Hoffnung. Hæmanthus (*coccineus*) foliis linguiformibus planis lævibus *Prod. Leyd.* 42. Hæmanthus Africanus. *H. L. B.* Tulipa Capensis.

2. Blut-Blume mit langen schiffleinsförmigen Blättern. Hæmanthus (*carinatus*) foliis longioribus carinatis.

Die erste Sorte hat eine große zwiebelartige Wurzel, aus welcher im Herbste 2 breite, flache Blätter hervorkommen, welche zungenförmig, auf jeder Seite rückwärts gebogen sind, und flach auf der Erde ausgebreitet liegen, welches besondere Ansehen sie den ganzen Winter hindurch haben. Im Frühlinge fallen diese Blätter ab, daß also vom May, bis zum August, die Pflanze blätterlos ist, und allemal erst im Herbste ihre Blumen hervorbringt, kurz vorher, ehe die neuen Blätter zum Vorschein kommen. In den Büchern, wo diese Pflanze abgebildet wird, werden die Blumen auf starken aufrechtstehenden Stielen wachsend angetroffen; sie pflegen aber selten über 2 bis 3 Zoll über die Blumenzwiebel in die Höhe zu steigen, und bilden eine große Traube glänzend rother Blumen, welche zusammen in einem gemeinen blätterig gefärbten Kelche eingeschlossen sind. Sie sind röhrig, und haben ein einziges, in 6 Theile zerschnittenes Blumenblatt. Jede Blume hat 6 lange Staubfäden, die über das Blumenblatt hinaus steigen. In der Mitte befindet sich der Eyerstock, welcher unter der Blume sizt; und auf demselben ein Griffel, welcher oben eine Narbe hat. Der Eyerstock wird in Europa selten zu Samen reif, sondern fällt gemeiniglich mit der Blume ab, und alsdann kommen die grünen Blätter zum Vorschein, die sich auf dem Erdboden ausbreiten.

Die zweyte Sorte hat eine große Bollenwurzel, wie die erste, welche 3 bis 4 Blätter treibt, die über

1 Schuh

1 Schuh hoch werden. Sie sind nicht, wie der ersten Sorte ihre, flach, sondern ausgehöhlt, wie der Boden eines Kahnes, und stehen auch gerader, als jener ihre; sind aber nicht so breit. Die Blumen sind etwas dunkelröther.

Beyde Sorten sind in Europa schwer fortzupflanzen, denn ihre Wurzeln setzen sehr wenig junge Brut an; daher die holländischen Gärten aus Afrika, von dem Vorgebirge der guten Hoffnung, wo sie wild wachsen, und Samen tragen, damit versorgt werden müssen. Die Pflanzen sind zu zart, als daß sie in diesem Lande im Winter in der freyen Luft fortkommen sollten. Daher muß man die Wurzeln in Töpfe mit lehmiger Erde legen, und im Winter in einer mäßigen Wärme erhalten, woselbst diese Zeit über, die Blätter sich in voller Schönheit zeigen, und ein angenehmes Ansehen geben werden, wenn sie sich unter andern Pflanzen im Treibhause befinden. Sind die Blätter abgefallen, so kann man die Wurzeln ausheben, und außer der Erde bis zum August aufbehalten; alsdann werden sie in frische Töpfe gelegt, und bis zu Ende des Septembers in freyer Luft gelassen, worauf sie in das Treibhaus kommen, und daselbst öfters, aber mäßig, begossen werden.

Wenn man eine Rabatte vorn an die Glashäuser macht, welche so eingerichtet werden kann, daß man sie mit Gläsern bedecken kann, worunter diese Wurzeln mit den africanischen Gladiolis, Ixia, persischen Cyclamen, u. d. gl. in den Boden gesetzt werden, so werden sie beständiger blühen; auch werden die Stiele viel länger werden, als diejenigen, welche man in Töpfen hält.

3. **Blut-Blume mit lanzenförmigen, wellengleichen, gerade stehenden Blättern.** Kleinere afrikanische Blut-Lilie. Bastard-Dragun. Hæmanthus (*puniceus*) foliis lanceolatis ovatis undulatis erectis *H. G.* 127. Hæmanthus cholchici foliis, perianthio herbaceo. *H. Elth.* 167. Dracunculoides, BOERH. *Ind. alt.* 2. 226.

Die Wurzeln sind aus vielen dicken, fleischigen Knollen zusammengesezt, welche oben mit einander verbunden sind, wo sie ein Haupt bilden, aus welchem ein fleischiger gefleckter Stängel, wie bey dem Dragun, hervorkömmt, welcher sich oben in verschiedene lanzenförmige Blätter ausbreitet, die am Rande wellenförmig sind. Die Stängel werden ungefähr 1 Schuh hoch; die Blätter sind 6 bis 8 Zoll lang, und in der Mitte 2 breit. Neben diesen Stängeln, zunächst an dem Erdboden, dringet ein starker fleischiger Stiel heraus, welcher ungefähr 6 bis 8 Zoll lang ist, und oben eine große Blumentraube hat, welche in einem grünen, bleibenden Kelche steckt. Die Blumen sind wie bey der vorigen Sorte, haben aber eine gelblich rothe Farbe. Sie kommen im May, Jun. oder Julius zum Vorschein. Die darauf folgenden Beeren haben, wenn sie reif sind, eine sehr schöne rothe Farbe.

Es ist diese Sorte ebenfalls auf dem Vorgebirge der guten Hoffnung zu Hause; von daher ist sie zuerst nach Holland, und sodann weiter in alle europäische Gärten gekommen. Man kann sie durch Abtheilung der Wurzeln fortpflanzen. Die beste Zeit dieses zu thun, ist im Frühlinge, ehe die Pflanzen neue Stängel treiben; und dieses ist auch die rechte Zeit, sie in frische Töpfe zu versezen. Da sich aber an den Wurzeln nicht viel junge Brut ansezt, so kann man sie am besten aus dem Samen ziehen, welcher in unsern Gegenden häufig reif wird. Denselben muß man in Töpfe mit leichter guter Erde, deren Boden man mit etwas Kalkschutt belegt hat, aussäen, die Töpfe aber den ganzen Winter über im Glashause erhalten. Sezt man dieselben in das Lohbeet im Lohglashause zwischen die Pflanzen, wo leerer Raum ist, so bleibt die Erde warm, und trocknet nicht so bald, als wenn man sie in ein trocknes Glashaus sezt, daher wird auch der Same weit eher aufgehen. Im Frühlinge kann man die Töpfe aus

dem

dem Glashause nehmen, und in ein Mistbeet graben, welches das Wachsthum der Pflanzen befördern wird. Bey gelinder Witterung muß man ihnen täglich frische Luft geben, damit sie nicht schwach werden. Sind sie zum Versetzen tauglich, kann man sie einzeln, in besondere mit leichter Erde angefüllte Töpfe pflanzen, und sie wieder in das Mistbeet eingraben, damit sie frisch einwurzeln. Alsdann muß man sie allmählig abhärten, und nachher in das trockene Glashaus setzen, wo sie beständig bleiben sollen. Im Winter muß man sie nicht zu naß halten; denn, da ihre Wurzeln fleischig und saftig sind, so verfaulen sie bey der Nässe gern. Im Sommer muß man ihnen bey gutem Wetter viel frische Luft geben, und sie, besonders zu der Zeit, wenn sie blühen, fleißig begießen.

Blut-Egel, Blut-Igel, Blut-Sauger, Saug-Egel, L. Hirudo, Sanguisuga, F. Sangsue, ist ein kleiner, einem Regenwurme gleicher, schwärzlicher, auch wohl auf dem Rücken grünlicher, und unter dem Bauche rother Wurm, welcher sich gemeiniglich in Morästen und Teichen aufhält.

Man gebraucht die Blutegel anstatt des Aderlassens oder des Schröpfens, um gewissen Krankheiten entweder vorzubauen oder sie zu heilen, und es haben ihrem sehr heilsamen Blutdurste unzählig viel Menschen die Dauer ihres schätzbaren Lebens zu danken. Ich werde kürzlich die wichtigsten Krankheiten anzeigen, in welchen man sich ihrer mit Nutzen bedienen kann, und nachher die Art ihres Gebrauches, nebst den dabey zu beobachtenden Regeln der Vorsichtigkeit hinzu fügen. Zuvörderst findet ihr Gebrauch in allen Arten des Seitenstiches, die von einer Entzündung des Blutes ihren Ursprung nehmen, wie auch in epidemischen Gallenfiebern, in welchen die überflüssige, verdorbene oder ausgetretene Galle zugleich heftige Seitenstiche verursachet, Statt. In epidemisch grassi-

renden Krankheiten, haben sie sogar da ihren grossen Nutzen, wo die Aderlaß höchst schädlich seyn könnte. Wenn sich zu solchen Krankheiten eine Raserey oder Wahnwitz geselle; so kann man sowohl an den Schläfen, als hinter den Ohren, Blutegel anlegen, um die Gefahr dieser Zufälle zu mindern. Bey jungen und zarten Kindern, wo man die Aderlaß noch nicht ohne Wiederrede anbringen kann, oder bey erwachsenen Kindern, wo sich das Vorurtheil, auch in den hitzigsten Entzündungsfiebern, bey Pocken und Masern, noch immer wider diese heilsame Operation empöret, ist der Gebrauch der Blutegel die sicherste und vortheilhafteste Zuflucht. Bey schmerzhaften Entzündungen können sie füglich am leidenden Theile, sonst aber am besten an den Schläfen angelegt werden. Wer einen unüberwindlichen Abscheu vor dem Aderlassen hat, kann zur Zeit einer Nachtheiligen Vollblütigkeit, dem Schnäpper oder der Lanzette durch die Dienstfertigkeit der Blutegel ausweichen, und bey Kindern wird der Ueberfluß des Blutes dadurch am sichersten vermindert. Durch die langsame Ausleerung des Blutes werden zugleich alle die Folgen, als: starke Ermattung, Schwachheit, Ohnmachten ꝛc., die bey vielen nach der Aderlaß zu entstehen pflegen, verhindert. In anhaltenden Fiebern, wo die Kräfte des Kranken schon eine starke Abnahme erlitten haben, und keine schleunige Ausleerung wohl Statt finden kann, rühmt Mead die Blutegel als das sicherste Ausleerungsmittel. In der Hirnwuth oder Entzündung des Gehirnes, (so eigentlich eine Sommerkrankheit ist, welche daher entstehen kann, wenn man mit entblößtem Haupte sich lange in der Sonnenhitze anhält, oder sich gar derselben an einem feuchten Orte schlafend aussetzt,) hat Pringle 6 bis 7 Egel an die Schläfe legen lassen, und ihre Anwendung, nach vorhergegangener reichlichen Aderlaß, vorzüglich wirksam gefunden; und Medicus bestätigt ihren

Nutzen

Nutzen durch eigene Erfahrungen. In langwierigem Schwindel räth Alexander Benedictus, die Egel hinter den Ohren anzulegen. Auch bey den Kröpfen, und in Verhärtung der Milz, hat man sie sehr heilsam gefunden. Bey Verhärtungen der Leber, nach langen viertägigen oder übel curirten kalten Fiebern haben sie, am Mastdarm angelegt, einen unglaublichen Nutzen. Es ist hieraus leicht zu begreifen, welchen Nutzen sie in Blutschlagflüssen, in der fallenden Sucht, wenn ein starker Zufluß des Blutes nach dem Kopfe vorhanden ist, und in heftigen Kopfschmerzen, auch alsdann haben müssen, wenn die leztern eben nicht von einer Anhäufung des Blutes herrühren; wenigstens können sie so lange als das beste Linderungs-(Palliativ-) Mittel betrachtet werden, bis man Zeit gewinnet, die wahre Ursache der Kopfschmerzen zu heben. Entstehen die Kopfschmerzen von Flüssen, so legt man, nach Forest's Vorschrift, die Egel hinter den Ohren, oder innerhalb der Nasenlöcher an. So gar in den unausstehlichen Kopfschmerzen, welche von einer venerischen Schärfe ihren Ursprung nehmen, und wo der türkische Mohnsaft nur die Zufälle verschlimmerte, hat Hr. D. Hirschel die Egel als das beste Palliativmittel gefunden. In den stärksten Entzündungen der Augen, in heftigen Ohrenschmerzen, in Entzündung des Zahnfleisches, und daher rührenden beschwerlichen Zahnschmerzen, in allen Arten gichtischer und flüssiger Schmerzen, haben sowohl die alten, als viele neuere Aerzte gutgefunden, die Egel an den schmerzhaften Theilen, als: an den Schläfen, an den innern Augenwinkeln, hinter den Ohren, an das Zahnfleisch ꝛc. anzulegen. Gisler erzählt im XX. B. der übers. schwed. Abhandl., daß ein mit heftigen Gichtschmerzen geplagter Mann, durch Anlegung zehn frischer Blutegel an den Fußknochen, sich jedes Mal auf sechs Monate davon befreyet habe. Zacutus Lusitanus hat von den Egeln sowohl in vielen andern

Krankheiten, als besonders bey unleidlichen Lenden-Schmerzen, Chiragra, Podagra, Gonagra, u. s. w. die herrlichsten Wirkungen gesehen, wenn er sie an den leidenden Stellen ansetzen lassen. Nach Bisler's Versicherung, finden die Nordländer diese blutbegierigen Würmer in solchen Krankheiten sehr dienlich, die von einem verderbten, scharfen und salzigen Blute verursachet worden, besonders in allen scorbutischen Zufällen und deren Folgen, in der Rose, Gicht, bey unheilbaren faulen Schäden, im Knochenkrebs, und bey venerischen Schäden. Sie nehmen in dergleichen Fällen eine Menge von 20 bis 30 Egeln, und setzen sie nicht allzu nahe an die Wunde, wo die Haut am stärksten entzündet und am dünnsten ist, und wo große Aeste von Adern sind. Ihr Nutzen zeigt sich auch in allen Arten von krätzigen Ausschlägen am Leibe und auf dem Kopfe; imgleichen bey Finnen und alten unheilbaren Flecken im Gesichte, wenn sie am Haarwuchs und um die Stirne gesetzt werden. In einer Kopfwurm, die vom ausbleibenden periodischen Geschäfte der Natur entstanden, wobey alle Mittel nicht helfen wollen, hat Zacutus Lusitanus durch vier an den Geburtsgliedern angelegte Egel einen starken Blutfluß und augenscheinliche Linderung hervorgebracht. Eben diese glückliche Wirkung hat er von denselben in einer fallenden Sucht, von verstopfter Reinigung bey einer Wöchnerin entdeckt. In unleidlichen Schmerzen der Schläfe rühmt er ihren Gebrauch ungemein, und bauete durch dieselben dem Aufschwellen der Zunge glücklich vor. Bey melancholischen Leuten schaffen sie, am Mastdarm angelegt, unglaubliche Linderung. In der Bräune und bey andern schlimmen Halskrankheiten sind sie ein unschätzbares Heilungsmittel. Bey heftigen Augenschmerzen ließen Hollerius und Forestus die Egel vorn an die Stirne, Heister aber an die Thränenwarze setzen, wenn diese aufgeschwollen, oder die Augen entzündet waren. Bey den verborgenen

An-

Anstalten der goldenen Ader (Hämorrhoiden), und in allen daher rührenden Krankheiten, sind sie das sicherste und unschuldigste Mittel. Wenn man sich hütet, mit ihrem Gebrauche innerlich treibende Mittel zu verbinden: so hat man nicht zu fürchten, daß sie den goldenen Aderfluß befördern werden; sie helfen vielmehr die Zufälle des Unterleibes besänftigen, und schaffen bey Verstopfungen der Blutgefäße des Unterleibes, bey geschwollenen und entzündeten Gefäßen des Mast-Darmes, und daher entstandenen Rücken- und Lenden-Schmerzen, die schleunigste Linderung. Um dem Mittel noch mehr Wirksamkeit zu geben, schlägt **Zacutus Lusit.** vor, erst einen trocknen Schröpfkopf an den Mastdarm zu setzen, damit hernach die Egel an der innern hervorgezogenen Haut des Mastdarmes desto besser ansaugen können. In den Krankheiten des Unterleibes bey hypochondrischen Personen, die mehrentheils Verstopfungen der Gefäße im Unterleibe haben, und hämorrhoidalischen Zufällen unterworfen sind, zeigen die Blutegel vortreffliche Wirkungen, wenn man überzeugt ist, daß die Hypochondrie nicht eine bloße Schwäche der Nerven zum Grunde hat, und wenn sie am Mastdarme angesetzt worden. Das Blutspucken, oder Blutharnen, nach zurückgetretener goldenen Ader, macht den Gebrauch der Egel unentbehrlich. Findet man es nöthig, den Blutfluß aus dem erwähnten Darme noch eine Weile zu unterhalten, wenn die Egel schon abgefallen sind, so kann man alsdann den Vorschlag des Ritters Rosén in Erfüllung bringen. Man bedient sich nämlich eines Nachtstuhles, der an den Seiten 1 oder 2 Zuglöcher hat. In diesen setzt man 4 brennende Lichter, die so kurz sind, daß die Flamme nicht nahe an den Deckel reichen kann. In die Mitte stellt man einen Teller oder ein anderes Gefäß, welches man vorher genau abgemessen hat. Der Kranke setzt sich auf den Stuhl, und die Wärme der Lichter, nebst dem Luftzuge, befördern den gleichen Abgang so lange, als man es für rathsam hält; und man kann auf solche Weise leicht 6, 8 bis 12 Unzen, nach Gutbefinden, abführen. Sobald es genug ist, legt man

eine Compresse auf, die mit Weingeist oder ungarischem Wasser befeuchtet ist, oder auch, das Blut desto schneller zu stillen, nur eine Compresse mit ein wenig gebrannter Leinwand. Beym schweren Zahnen der Kinder, und allen damit verknüpften Zufällen, verdienen die Egel eine vorzügliche Empfehlung. Man legt sie alsdann hinter die Ohren oder an die Schläfe, wo sie die Entzündung des Zahnfleisches und den starken Zufluß des Blutes nach dem Kopfe auf eine vortheilhafte Art vermindern. Bey Ausschlägen des Kopfes und Gesichtes der Kinder; versagen sie fast nie die erwünschte Wirkung.

Zuweilen hält es schwer, den Blutfluß nach dem Herabfallen der Egel sogleich zu stillen. Eine doppelt gelegte leinene Compresse in ein Gemische von Branntwein und Wasser getaucht, leistet gemeiniglich gute Hülfe. Sollte aber dieses Mittel nicht zureichend seyn, so kann man seine Absicht durch eine in Silberglätteessig eingetunkte und aufgeschlagene Compresse desto zuverlässiger erreichen.

Ich füge noch einige Regeln der Vorsicht beym Gebrauch der Blutegel hinzu. 1. Man hüte sich, daß man sie nicht vor der Zeit mit Gewalt abnehme, sondern warte vielmehr ab, bis sie voll des eingesogenen Blutes von selbst abfallen. Es kann sonst leicht geschehen, daß ihr Saugerüssel samt den Zähnen in der Wunde stecken bleibt, und gefährliche Zufälle zuwege bringt. Dieser Umstand hat Gelegenheit gegeben, daß man einige Egel, um der übeln Folgen willen, die aber bloß von den abgerissenen Saugerüsseln entstanden, für giftig gehalten hat. Sie sind es aber an sich niemals, und ihre große Verwandtschaft mit den nackenden Erdschnecken schützet sie schon wider diesen unverdienten Vorwurf.

1. Wenn sie an den Schläfen, hinter den Ohren, oder an den Augenwinkeln angesezt werden, ist es nöthig, auf der entgegengesezten Seite zu liegen, weil sonst

im

im Sitzen die Egel frey hängen und leicht abfallen, ehe sie sich voll gesogen haben.

3. Der Ort, wo man sie anlegen will, kann vorher, (vornämlich bey Leuten, die scorbutisch sind, oder sonst verdorbene Säfte haben, mit warmer Milch, Honig oder Zuckerwasser und Blut bestrichen werden, besonders im Winter; denn sobald sie an etwas Kaltes kommen, werden sie ganz unwillig, so hungrig sie auch seyn mögen. Man will überdieß bemerkt haben, daß sie sich gern solche Orte aussuchen, wo sie in kleine Pulsadern einbeißen können, weil sie das feinere Blut der Pulsadern lieber genießen, als das gröbere der Blutadern. Ihr Nutzen in solchen Krankheiten des Kopfes, wo eine Oeffnung der Stirn-Pulsader gerathen wird, fällt bey diesem Umstande desto deutlicher in die Augen.

4. Die besten Egel zum Gebrauche, sind die lichtgrauen, dunkelgrauen, oder schwarzen, wenn sie nur 8 gelbe Ränder, und auf denselben schwarze Tüpfelchen haben. (Hirudo medicinalis, depressa, cinereo-nigra, lineis octo dorsalibus flavis, subtus flavo variegata.) Von den so genannten schwarzen Pferde- oder Roß-Egeln, (Hirudo sanguisuga, depressiuscula [vel potius rotunda] nigra, margine subtusque flavo notata.) welche eine besondere Gattung ausmachen, (und darum so genannt werden, weil man sagt, daß ihrer neun vermögend sind, ein Pferd zu tödten,) werden sie leicht unterschieden. Die rechten sind lang und platt ausgebreitet. Sie schwimmen mit schneller Bewegung und in langen Strichen längs der Oberfläche des Wassers hin, welche sie öfters berühren. Die Roßegel sind rund, schwarz, mit einem Rande, und unten gelb gezeichnet. Die Nordländer bedienen sich ihrer im Nothfall, wenn es ihnen an den rechten Egeln fehlt. Sie umwinden alsdann das hintere Ende des Wurmes mit einem Faden, sobald der Blutsauger anfängt, das Blut am andern Ende heraus zu lassen. Will man, daß er von seinem

Ge-

Geschäfte abstehen soll, so pflegt man ihn mit einem scharfen Stöckchen zu reizen, oder mit heißer Asche, gestoßenem Salz, auch wohl mit Asche aus einer brennenden Tobackspfeife zu bestreuen. Wenn sie länger als einen Tag in einer Flasche eingeschlossen gewesen sind, pflegen sie schon nicht mehr anzubeißen.

5. Die beste Zeit, Blutegel zu suchen, ist, wenn die Fische in der ersten Frühlingswärme leichen, oder, wenn starke Sommerhitze, Windstille und gelinder Südwind im Jun. und Julius eintritt. In diesen Jahrszeiten sind sie am allerlebhaftesten, vornämlich aber in der Leichzeit der Fische. Bey kühlem Wetter oder kaltem Winde sucht man sie vergebens.

6. Die leichteste und sicherste Art sie zu fangen, ist diese: Man nimmt eine lange weiße Ruthe, gehet mit derselben am Ufer des Wassers herum, und fährt an den Rändern der Sümpfe mit der Ruthe auf den Grund hin und wieder. Sodann gehet man einige Schritte vorwärts, und sieht, wenn man sich umkehrt und nach der gerührten Seite blicket, eine Menge Egel herum schwimmen. Diese kann man mit der Ruthe bequem auf das Land werfen, wenn man sie quer und unter dem Bauche damit anstößt. An denen Stellen, wo oft Zeug gewaschen, oder wo sonst das Wasser am Strande oft gerührt wird, sind sie bald in zureichender Menge zu sammeln, vornämlich, wenn man an solchen Stellen ein weißes Tuch ausbreitet, welches mit geronnenem Blute bestreuet ist.

7. In kleinen Sümpfen und Seen, in Thälern und warmen Gegenden finden sich die ächten gelbrandigen Egel zugleich bey den schwarzen; in kältern und waldigen Gegenden aber werden nur die scharzen Roßegel, ganz schlank und mager angetroffen. Je fetter das Erdreich ist, und je wärmer die Seen und Sümpfe liegen, desto dicker sind die Egel. In fischreichen Wässern sind sie nicht so tauglich, und minder ge-

geneigt zum Ansaugen, als in denen, wo es an Fischen mangelt.

8. Die frischgefangenen Egel beißen viel schneller an, als diejenigen, welche schon lange in fest verwahrten Flaschen eingesperrt gewesen. Man verwahret sie in großen Gläsern mit weiten Hälsen, und bindet dünne Leinwand darüber, damit es ihnen nie an frischer Luft mangle. In einem Quartglase können ungefähr 50 Egel Platz finden. Sie nehmen aber zusehends ab, wenn sie zu dicht neben einander gebracht werden. Alle vier Tage muß man ihnen frisches Wasser geben, und den Schleim, der sich am Glase anzuhängen pflegt, wohl ausspühlen. Im Winter muß das Wasser, worin sie leben sollen, verschlagen seyn, und für eine gleiche mittelmäßige Wärme der Zimmer gesorgt werden. Wenn die Sonne scheint, kann man den Würmern im Sonnenschein eine Erfrischung verstatten. Versäumt man etwas von diesen gegebenen Regeln: so werden die Egel immer matter, und zuletzt zum Gebrauch ganz ungeschickt.

9. Die Haut, wo die Egel angelegt werden sollen, reibet man vorher mit rauher Leinwand so lange, bis sie roth wird. Den Egel selbst hält man entweder mit einem weißen Tuche oder in einer gläsernen Röhre, oder man legt ihn auf den Rand eines porzellanen Gefäßes, und hält ihn an den Ort, wo er anbeißen soll, damit er sich mit seinem Kopfe selbst eine Stelle suche, wo es am besten angehet. Der Biß dieses Thieres, welcher gleichsam eine dreywinckelige Figur bildet, ist so sanft, daß man ihn kaum empfindet.

10. Die Egel, welche einen großen Kopf haben, grün oder ganz schwarz und glänzend sind; diejenigen, welche auf dem Rücken sehr blau aussehen, oder mit altem Blute noch halb angefüllt sind, und die in faulem Wasser leben, imgleichen diejenigen, welche gleichsam haarig auf dem Rücken erscheinen, sind nicht sicher

zu gebrauchen. Die besten müssen leberfärbig, dünn, und in reinem Wasser gefangen seyn. Will man sie recht nützlich zum Gebrauch aufbehalten, so muß man sie täglich in frisches Wasser legen.

11. Wenn die Egel sich einmal recht vollgesogen haben, und dann wieder aufbehalten werden, pflegen sie so leicht nicht wieder anzusaugen. Wer demnach nahe an einem Flusse oder See wohnet, woraus sie genommen werden, thut besser, daß er sie nach dem Gebrauche wieder hinein werfe. Man stiftet dadurch den Nutzen, daß sie dadurch zu fernerem Gebrauche wieder heraus genommen werden können, und sich von neuem vermehren.

Ein Verzeichniß der vornehmsten Schriften von den Blutegeln und deren heilsamen Gebrauch, findet man bey meiner, aus den Melanges de Philos. & de Mathem. de la Societ. R. de Turin, p. les années 1762—1765 übersetzten Beschreibung und Abbildung einer gewissen neuen und schädlichen Gattung Egel, und den dawider zu gebrauchenden Mitteln, von J. P. M. Dana, im 43. St. des neuen Hamb. Magaz. Lpz. 1770, 8. S. 14—33. Es gehört dahin auch:

Hrn. D. Hirschel Abhandlung vom Nutzen und Gebrauch der Blutigel oder Egel, im I. Jahrgang der Mannigfaltigkeiten, S. 665—672, 697—704, und 713—719.

Der Blut-Egel giebt auch eine Art von lebendigem Barometer ab, und kann in dieser Absicht anstatt eines Peißkers, womit man in Deutschland schon seit langer Zeit dieselben Versuche gemacht hat, gebraucht werden. Es hat nämlich ein Landgeistlicher in Frankreich, in der Gegend von Tours, beobachtet, daß ein in einer mit Wasser gefüllten gläsernen Flasche verwahrter Egel, bey jeder Veränderung der Atmosphäre seine Lage veränderte. 1) Bey heiterm und schönem Wetter blieb er auf dem Boden der Flasche ohne Bewegung, und in einer Schneckenlienie gekrümmt liegen. 2) Wenn es regnen wollte, stieg dieß Insect einige Stunden vor-

her

her, bis zur Oberfläche des Wassers in die Höhe, und blieb daselbst so lange liegen, bis sich das Wetter wieder schön zu werden anließ. 3) Wenn es windig werden wollte, durchlief er das Gefäß mit großer Geschwindigkeit, und hörte sich zu bewegen nicht eher auf, als bis der Wind zu wehen angefangen hatte. 4) Wenn ein Donnerwetter einfallen wollte, befand sich der Egel mehrere Tage hindurch beständig außer dem Wasser, schien unruhig zu seyn, und litt heftige Zuckungen und Convulsionen. 5) Den Winter hindurch blieb er beständig auf dem Grunde der Flasche, und zwar in derselben Form, die er im Sommer bey klarem und heiterm Wetter angenommen hatte, nämlich, in einer Schneckenlinie gekrümmt. 6) Bey Regen- oder Schneewetter, nahm er seinen Sitz an der Mündung der Flasche. Das Gefäß, dessen er sich zu diesem Experimente bediente, war von gemeinem Glase, ungefähr 8 Unzen schwer. Es war auf $\frac{3}{4}$ mit Wasser angefüllt, und die Mündung mit einem Lappen zugedeckt. Im Sommer gab der Pfarrer seinem Gefangenen wöchentlich einmal, zu andern Jahrzeiten aber nur alle 14 Tage frisches Wasser.

S. Gazette litter. de l'Europe, Avr. 1774, S. 460.
Gothaische gelehrte Zeitungen, 1774, St. 14.
Berlin. Sammlungen, VII. B. 2. St. S. 193, f.

Wenn von ungefähr ein lebendiger Blutegel mit dem Getränke in den Magen gekommen ist, so könnte derselbe verdrießliche Zufälle verursachen, dafern er sich an die kleinen Adern des Magens ansaugte. Das beste, was man dagegen geben kann, ist eine starke Portion Salz im Wasser aufgelöst, oder die Brühe von eingesalzenem Fleische. Hiedurch wird das Thier getödtet, und es kann nachher durch eine Purganz, darunter ein abgesüßtes Sublimat, oder eine andere Zubereitung von Queckſilber ist, ausgetrieben werden.

Von verschluckten Blutegeln, handeln die an dem oben (S. 16) angeführten Orte, S. 29, f. namhaft gemachten Schriften.

Zuweilen vermehren sich die Blutegeln in den Fisch- sonderlich Karauschen-Teichen dermaßen stark, daß die Fische nicht gut fortkommen wollen, und die Egel den Teichen zu eben so großem Nachtheile gereichen, wie die Eidechsen. Um diese schädliche Thiere ohne die geringsten Unkösten aus den Fischteichen zu vertreiben, darf man nur das Salz aus Fleisch- und Fischtonnen in der Haushaltung sammeln lassen, und in den Teich werfen.

Siehe den 8ten Band der übers. schwed. Abhandl. S. 221, f.

Blut-Fink, siehe Fink. Gimpel. Kernbeisser.

Blut-Fluß der Kühe. Wenn einer trächtigen Kuh Blut abgeht, und man befürchtet, daß sie verwerfen möchte: so giebt man ihr Fenchel mit Honig auf Brod ein.

Wenn eine Kuh Blut mit der Milch giebt, so ist gemeiniglich eine Entzündung in den Eutern vorhanden. Der Landmann beschuldigt alsdann gemeiniglich die Hexen, oder auch wohl die Kröten, die den Kühen in den Ställen, wie man sagt, die Milch aussaugen und blutig machen sollen; allein, ich zweifle sehr daran, ob die Kröten jemals an den Kühen saugen. Man hat auch einige Kräuter in Verdacht, als ob sie die Milch blutig machten, wenn die Kühe sie fressen; aber die Sache wäre auch noch näher zu untersuchen.

Wenn man an der Geschwulst, Hitze und Röthe der Euter sieht, daß sie entzündet sind, so muß man Umschläge aus erweichenden Kräutern gebrauchen, oder auch nur die Euter mit ungesalzener Butter schmieren, und wenn die Entzündung zur Vereiterung kömmt, sich der gewöhnlichen Mittel bedienen. Außerdem dienen bey blutiger Milch zusammenziehende Kräuter. Man nimmt z. B. 5 Stück Tormentillwurzel, und 7 Stück Schlangenwurzel, eine gute Handvoll Odermennig und Baldriankraut, und anderthalb Händevoll Salz, stößt dieses alles klein, gießt guten scharfen Essig dazu, rührt es wohl um, und giebt es der Kuh so lange zu trinken,

bis

bis sie mit der Milch Blut zu geben aufhört. Oder, man giebt ihnen Blutkraut, nebst Täschelkraut zu fressen.

S. Der königl. großbrit. churf. braunschw. lüneb. Landwirthschaftsgesellschaft Nachrichten ꝛc. 5te Samml. S. 485. f. Hrn. Prof. Erxleben pract. Unterricht in der Viehartzneykunst. S. 396.

Siehe auch den Art. Eutergeschwulst und Entzündung bey Kühen.

Blut-Fluß der Pferde. Diese Krankheit, bey welcher das Blut dem Pferde zur Nase, zum Maule, oder auch wohl durch den Schlauch zur Ruthe, heraus fließt, entsteht entweder von einer allzustarken Anfüllung der Blutgefäße, oder von einer allzustarken Bewegung in dem Blute, wodurch es so heftig in die kleinern Adern hinein getrieben wird, daß es dieselben zerreißt, und also hervor dringt. Die Vollblütigkeit entsteht von einer zu starken Verdauung, wenn alle Speisen in Nahrungssaft verwandelt werden, wenn zumal das Pferd sehr gefräßig ist und wenige Bewegung hat. Der Blutfluß kann aber auch außerdem durch die Jagd, oder einen andern gewaltsamen Gebrauch des Pferdes, oder auch durch große Hitze, veranlaßt werden, weil dadurch das Geblüt in eine desto stärkere Bewegung gesetzt wird. Verstopfungen, oder ein anderer Druck auf die Pulsadern, und äußerlich Beschädigungen der Blutgefäße durch Stöße, Schläge oder Fälle, gehören ebenfalls unter die veranlassenden Ursachen der Blutflüsse.

Bey einem Blutflusse aus der Nase oder dem Maule, läßt man dem Pferde in den Flanken zur Ader, jedoch auf einmal nicht zu viel; nimmt alsdann Saukraut (Centinodia), oder in dessen Ermangelung, Nesseln, stößt und zerquetscht es, und stopft dem Pferde die Nase damit zu, bindet ihm auch davon auf die Schläfe und Lenden. Will das Bluten sich darnach nicht stillen, so nimmt man ganzen Mauleselmist, dörrt ihn zu Pulver, und bläst dem Pferde davon in die Nase. Noch besser aber ist es, wenn man einen Hasen haben

kann, der im März gefangen worden; diesen brät man ungespickt zu Pulver, und bläst dem Pferde davon in die Nase. Im Anfange des Blutflusses kann man das Pferd auch bis an den Bauch in das Wasser führen. Auch werden die Klystiere dabey nicht geringen Nutzen schaffen, dergleichen folgendes seyn kann. Man nimmt: Pappeln, Eibisch, Lattich, und Burzelkraut, von jedem 1 Handvoll; Wegewart, und Spießwegereich, von jedem 2 Händevoll; nachdem dieses in 1 Maß Wasser und Wein gekocht worden, schüttet man 1½ Unzen Polychrestsalz hinzu, seiht es durch, thut nachher Pappelsalbe ¼ Pfund, und eben so viel von der Rosensalbe, und frische Butter darunter, und applicirt es dem Pferde laulich.

Kömmt der Blutfluß wieder, so muß erst die Aderlaß wiederholt, und alsdann folgendes gegeben werden.

℞ Pulv. conch. præp. ℥ iij.
Sal. tart.
Nitr. ā. ℥ ß.
Aquæ petrosel. ℔ j.
Ess. vitriol. mart. ℥ j.
M. D. S. Morgens, Mittags und Abends ein Weinglas voll zu geben, vorher aber wohl umzuschütteln.

Unter das Wasser zu trinken, kann man auch zu einem Eimer, 1 Loth Spir. nitr. dulc. und ein Weinglasvoll abgekochtes Erlenblätterwasser thun.

Rührt der Blutfluß von einer Pulsadergeschwulst (Anevrysma) her, wenn nämlich die innern Häute der Pulsader durch die äußern hervor brechen, und einen mit Blut angefüllten Sack ausmachen, welcher endlich ausreißt, so muß das Pferd sterben; doch ist diese Krankheit selten.

Von dem mit dem Harne abgehenden Blute, siehe unten Blut-Stallen, S. 29.

S. die edle Reitkunst. Eisenach 1771, gr. 8. S. 210, f.
v. Sind vollständ. Unterricht in den Wissensch. eines Stallmeisters, Gött. und Gotha 1770, f. S. 276; oder nach der neuen Ausgabe, Götting. 1775, gr. 8. S. 699, f.

Blut-Fluß des Rindviehes, mit oder ohne Fieber; siehe Viehseuche.

Blut-Garbe, Polygonum; s. Kochenille. (Deutsche)

Blut-Geschwür, Ais; siehe Geschwür. (Blut-)

Blut-Gras, Panicum sanguinale *L.*; s. Bluthirse, im Art. Hirse.

Blut-Harnen der Pferde, siehe Blut-Stallen.

Blut-Harnen, Blut-Pissen, des Rindviehes, wird an manchen Orten das Rothnezen, der Weidebruch, oder das Weidebrechen, genannt. Der Kuh, dem Ochsen, ist die Weide gebrochen, sagt man. Das Merkmaal dieser Krankheit ist, wenn der Urin des Viehes roth gefärbt, und mit Blute vermischt ist, und das Vieh, statt des Wassers, Blut zu harnen scheint. Es kann die Ursache davon in einer sehr großen Vollblütigkeit des Thieres, und in einer Schwäche der Werkzeuge liegen, welche den Harn absondern, und das Uebel durch eine zu große Verhitzung veranlaßt werden. Vornämlich ereignet sich diese Krankheit im Frühlinge sowohl bey altem als jungem Vieh, wenn es auf die Weide in das frische Gras getrieben wird, daher sie auch die Mayseuche genannt zu werden pflegt. Insonderheit ist dasjenige Vieh derselben ausgesetzt, welches die Weide wechselt, und von einem fremden Orte, besonders von Feld- und Angerweide auf Holzweide gebracht wird. Sie ist nicht bey allem Viehe von gleicher Stärke. Bey einigen ist sie nur gelinde, und wird bald überstanden. Wenn sie überhand nimmt, so krümmt sich das Vieh, läßt vom Fressen ab, und sehnt sich nur nach dem Saufen, welches ihm aber höchst schädlich ist. Die Mittel, welche gegen diese Krankheit angerathen werden, sind folgende:

Nach Anzeige des 71. St. der Leipz. Samml. Lpz. 1750, 8. S. 1006, nimmt man zu 1 Stück Vieh, für 3 Groschen Spiritus Salis, und 1 Gr. 6 Pf. Branntwein. Dieses wird in 3 Theile eingetheilt, und allemal über den andern Tag Abends dem Viehe eingegossen; es muß aber eine Stunde vor- und nachher fasten.

In 82. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, desgl. im 123. St. Lpz. Samml. S. 239, wird folgendes Verfahren angerathen. Sobald man merkt, daß das Vieh diese Seuche hat, muß es sogleich von der Weide, und in den Stall gebracht werden. Alsdann nimmt man eine Handvoll weiße Stärke, gießt rein Brunnenwasser darauf, worin man die Stärke sich auflösen läßt, und alsdann so dünn rühret, daß es dem Viehe bequem eingegeben werden kann. Nachher giebt man dem Viehe trocken Futter, aber nichts zu saufen, so wird sich der Blutfluß in 24 Stunden stillen.

Nach des Hrn. v. Eckhart Vorschrift, in seiner Experimental Oeconomie, Jena, 1754, 4. S. 171, nimmt man ½ Pfund Speck, schneidet solchen in viereckige Stücken, wie einen Würfel, kocht ihn in ein Maß Biereßig eine Viertelstunde, und schüttet alles zusammen, wenn es meistens oder halbkalt ist, der Kuh in den Rachen, und läßt ihr eine Stunde darnach ein gut Mehlsaufen geben. Weil nun solch Stück Vieh wenigstens 2 Tage nicht ausgetrieben werden darf, so muß demselben diese Zeit gut Futter, und allezeit eine Handvoll Mehl in das Saufen gerührt werden.

In Ostgothland, in dem Kirchspiele Räsby, heilt man das Blutharnen des Rindviehes damit, daß man das eigene Wasser in einen Schuh auffängt, (vielleicht weil man gleich nichts anders bey der Hand hatte, da dieser Versuch das erstemal angestellt wurde,) und dem Viehe eingiebt. Andere geben ihm einen gebratenen und in Theer getauchten Stil oder Strömling ein. Das Vieh, welches anderswoher in dieses Kirchspiel kömmt, befindet sich den ersten Sommer selten wohl, sondern bekömmt eigentlich das Blutharnen, wie man glaubt, von dem Schleifsteinrasen, auf dem es weidet. S. Hans Hederströms Beschreib. dieses Kirchspiels, im XIX. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1757, S. 279.

In der aus dem Schwedischen übersetzten Anleitung zu einer Viehharzneykunst, in Hrn. Prof. Schrebers neuer Cameralschr. V. Th. Halle 1766, gr. 8. S. 436, werden folgende Mittel empfohlen. Man nehme Blutwurzel (Tormentilla) 6 Loth, und Eichenmoos (Palmonaria arborea offic.) 4 bis 5 Händevoll, zerhacke und koche es mit Speisebier, und gebe jedem Stücke von diesem Tranke des Morgens zweymal, jedesmal 1 Nößel. Oder: man nehme Alaun, Ringelblumen (Calendula offic.) und Blutwurzel, koche es in Wasser, und lasse es das Vieh saufen. Oder: man nehme fein roth Lack

¼ Stan-

½ Stange, Krebssteine 10 bis 12 Stück, mache es zu Pulver, und schabe mit einem Messer etwas Harz dazu, worauf man es dem Viehe eingiebt. Oder: man nehme Pontak ½ Nößel, Leinöhl eben so viel, mische und gebe es. Oder: man zerstoße gebrannten Backofenleim, koche ihn in Flußwasser, und lasse das Vieh davon 2 bis 3mal, so viel es will, saufen.

Nach der Vorschrift des 18ten St. der gel. Beyträge zu den Braunschweig. Anzeigen, v. J. 1767, behält man ein solches Thier, um es zu curiren, im Stalle, entzieht ihm alles grüne Futter, welches alsdann höchst schädlich ist, wirft ihm ein wenig altes gutes trocknes Heu vor, und läßt es dabey 24 Stunden dursten. Dabey giebt man ihm täglich zweymal, und zwar jedesmal 1 Quart Lauge von frischen jungen Eichenrinden, oder von grünen Eichenspänen, auch wohl überdem 1 Quart frische Schafmilch ein. Die eichene Rinde oder Späne müssen etwa 8 Stunden vorher in kaltes Wasser geschüttet werden, damit sie auslaugen; und man erkennt, ob die Lauge gut sey, wenn sie dunkelbraun, wie starkes Bier, ist. Die Bauern und Hirten, welche solchem Viehe überdem Stückchen von Scharlachtuche, und andere abergläubige Mittel, eingeben, sagen, man müsse das auf dem Wurzelstamme einer frisch abgehauenen Eiche sich gesammelte und gelaugte Wasser dazu gebrauchen, wenn es helfen solle. Es kann solches geschehen, wenn man dergleichen Stamm in der Nähe hat, und sich eben Wasser darauf befindet; man hat es alsdann in der Geschwindigkeit. Man kann auch jede Lauge von frischem Eichenholze dazu nehmen. Die Lauge reinigt und zieht die verletzten Eingeweide zusammen; die fette Schafmilch schmeidigt und heilet. Geschieht die Cur frühzeitig, und ist die Krankheit nicht heftig, so ist das erkrankte Thier in 3, 4, höchstens 8 Tagen, als so lange man es von der Weide im Stalle behalten muß, genesen. Bey jungem Viehe, Rindern und Stieren, ist der Weidebruch nicht so gefährlich, und ihnen nachher mehr nützlich, als schädlich, indem sie nach überstandener Krankheit ungemein wachsen und zunehmen. Alte Kühe werden dadurch geschwächt, und sterben sehr leicht daran.

Die allgem. Haushaltungs- und Landwissenschaft, Th. IV. S. 236, imgleichen das öconomische Handbuch, Ulm 1767, 8. S. 421, geben das Robertskraut, eine Gattung von Storchschnabel mit rothen Blumen, welche in Deutschland wild wächst, als ein specifikes Mittel wider das Bluthärnen der Kühe an. Man stößt dieses Kraut in einem marmornen Mörser, preßt den Saft aus, und giebt der Kuh ½ Nößel davon

von alle Morgen und Abende, so wird es meistens in 3 Tagen die Cur vollenden. Es giebt aber einige Fälle, worin andere Krankheiten dergleichen Blutharnen nach sich ziehen; und alsdann schlägt diese Arzeney nicht an. Man muß den Versuch nur mit 6 bis 7 Dosen machen; wenn diese nicht helfen wollen, kann man seine Zuflucht zu folgenden Mitteln nehmen. Man koche in 2 Quart Wasser eine Quantität von diesem Robertskraute, und eben so viel Täschelkraut. Wenn sie ½ Stunde lang wohl gekocht haben, stecke man ein gutes Stück Zimmet hinein; und wenn es noch ein Paar Minuten lang gekocht hat, nehme man es vom Feuer, gieße es ab, und lasse es kalt werden. Hierin löset man 2 Quent Zucker auf, und schüttet 100 Tropfen Vitriolgeist hinein; schüttelt es wohl durch einander, und giebt dem Thiere alle 4 Stunden ¼ Nößel kalt, bis es wieder gesund ist.

Die zellische Landwirthschaftsgesellschaft, rühmt in der 5ten Samml. ihrer Nachrichten ꝛc. S. 501, f. folgendes als ein sicheres Mittel. Man nimmt Balsamum Sulphuris 2 Loth, Terpenthinöhl 1 Loth, und Ziegelsteinöhl ½ Loth. Von dieser Mischung giebt man dem Viehe 80 bis 90 Tropfen auf ein wenig Brod, des Morgens nüchtern, und läßt es eine Stunde darauf fasten. Es wird täglich nur einmal eingegeben. Nach dreymaligem Gebrauche pflegt das Uebel aufzuhören.

Eine andere Cur ist folgende. Man soll das Vieh weder Wasser, noch anderes Getränk, trinken lassen, sondern ihnen Buttermilch und ihr eigenes Wasser dafür geben; hernach nehme man Krahenklau (ein Kraut) 6 Loth, Hirse 1 Loth, auch so viel Hanfkörner gepülvert, in 2 Quart weißem Wein, thue dazu 2 Loth Theriak, koche es zusammen ab, und gieße die Brühe davon dem Vieh ein.

Oder: man reibe Blutstein recht klein, thue zerquetschten Kümmel darunter, mische es mit Essig, und gieße es laulich dem Vieh ein, menge ihm auch Blutkraut unter das Futter.

Oder: Man nehme einen Häring, zerschneide ihn, tauche ihn in Theer, und lasse sie solchen verschlingen.

Herr Scopoli, in seinem Annus III. historico-naturalis, Lipſ. 1769, 8. S. 40, curirt das Blutharnen durch Schöllkraut (Herba chelidonii), mit Butter oder Fett vermischt, und dem Viehe in den Hals gesteckt.

Endlich ist, nach Hrn. Prof. Zeihers Bericht, auch Hundekoth in Milch eingeweicht und durchgeseiht, unter den Bauersleuten in Deutschland, England ꝛc. ein gewisses Mittel für ihr Rindvieh, wenn es Blut harnet.

Manch-

Manchmal sind die Werkzeuge, die zur Absonderung und Ausleerung des Harnes dienen, beschädigt und mit einem Geschwüre besetzt; oder ein Stein, der irgendwo steckt, hat sie verletzt, welches das Blutharnen nach sich zieht. Wenn man dieses aus den übrigen Kennzeichen wahrnimmt, so richtet man darauf die Heilungsart ein.

Her K. Sales, in Genf, hat angemerkt, daß das Rindvieh von 2 oder 3 Jahren, oder auch älteres, welches in den Wäldern unter den Eichen, im Frühlinge, da dieselben ausschlagen, geweidet, sich das Blutharnen zugezogen habe. Er hat bemerkt, daß diese Krankheit selten die Kühe angreift, sondern gemeiniglich nur die Ochsen und Stiere, und daß ein Vieh, welches einmal diese Krankheit ausgestanden hat, dieselbe niemals wieder bekomme. Es sind also unstreitig die Eichenblätter die Ursache davon, weil zu der Zeit, da das Vieh dieselben frißt, sich noch kein anderes Gras in den Wäldern befindet, daher auch das Vieh über die Eichenblätter sehr begierig thut, und davon zu fressen nicht aufhört, bis die Blätter härter werden, und das Gras ihren Mangel ersetzt. Es muß daher der Viehhirt in den ersten 14 Tagen, da er das Vieh zur Weide treibt, auch wohl länger, sehr aufmerksam seyn, und sowohl in dem Walde, als in dem Stalle, stätige Achtung geben, ob der Urin nicht seine Farbe verändere. Es ist kein anderes Mittel, diese Krankheit zu erkennen; denn, obgleich das Vieh davon angegriffen ist, so scheint es doch noch immer gleich, und frißt gleich fort; es verfällt aber zuletzt plötzlich in Schwachheit, nachdem es sein meistes Blut verloren hat, und stirbt innerhalb 24 Stunden. So bald man den Blutfluß gewahr wird, soll man, nach Hrn. Sales Vorschrift, das Vieh in den Stall verschließen, und es kein Wasser trinken lassen, sondern ihm täglich 3 bis 4mal Molke, überdieß Morgens und Abends, 3 bis 4 Tage lang, jedesmal 3 Eyerdot-

ter, mit 4 bis 5 Gläsern guten Rahm vermischt, ihm auch zugleich von dem Täschelkraute viel zu fressen geben. Manchmal frißt das Vieh dieses Kraut mit Lust; wenn es aber dasselbe verachtet, so muß man es zerstoßen, und das Vieh ganze Klumpen davon verschlingen lassen, die man ihm zu dem Ende in den Rachen stößt. Für das übrige Futter muß man ihm frisches und zartes Gras geben, welches auf einer Wiese gesammelt werden muß; und insbesondere, wo möglich, viel Salat. Um zugleich die Ausgänge des Leibes offen zu halten, läßt man ihm auch Klystiere von Molken geben, zumal, wenn der Auswurf gering und trocken ist. S. Herrn Sales Brief über diese Materie, d. d. Genf, d. 5. Jan. 1763, im 2. St. des 5ten Jahrg. 1764, der Berner Abhandlungen und Beobachtungen, S. 196—200.

Nach Hrn. Pros. Schrebers Versicherung, im II. Th. seiner Sammlung, hat auch der Belemnit in dieser Krankheit öfters vortreffliche Wirkung bewiesen.

Blut-Harnen der Schafe und Lämmer. Blut-Krankheit. Blut-Staupe. Das rothe Wasser. Ein erfahrner und angesehener Landwirth in Schlesien hat bemerkt, daß diese Krankheit besonders alsdann sich äußere, wenn auf nassen Wiesen mit eisensteinigem Grunde war gehütet worden, und das Vieh von dem scharfen Hahnenfuß, dessen Blüthe gelb und fleckig, das Kraut aber rautenförmig ist (Ranunculus luteus maculatus acris) gefressen hatte, wie man dann auch jedesmal bey Eröffnung des Magens eines gestorbenen Schafes dergleichen Kraut darin fand. Das dawider angewendete Mittel bestand in Kampher mit Terpenthin zu gleichen Theilen vermischt, wovon auf 300 Schafe von jedem für 3 Sgr. unter Salz gemengt gegeben wurde. Seit 3 Jahren, da dieß Mittel sowohl im Frühjahre und Herbste præservative, als auch sonst curative, angewendet wird, sind die damit behafteten Schafe von der Blutstaupe befreyt geblieben.

S. Oecon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, I. B. 28. St. v. 17. Jul. 1773, S. 219, sqq.
Leipziger Intell. Bl. v. J. 1773, No. 36, S. 387.

Vorgedachten Hahnenfuß, oder doch eine Spielart davon, hat bereits Linné, in seiner schonischen Reise, für ein Kraut angesehen, dem die Blutstaupe zur Last gelegt werden kann, und bewiesen, daß die alten Naturforscher, unter dem Blutkraute (Herba sanguinalis), dem sie solche Verwüstungen zuschreiben, nichts anders verstanden haben. Inzwischen giebt es mehr scharfe und fressende Kräuter, und also auch mehrere Ursachen der Krankheit. Zu geschweigen, daß nicht eben immer diese im Genuße des Futters, sondern auch wohl im Getränke, und anderwärts mehr, zu suchen seyn würden.

Nach Hrn. Prof. Schrebers Meinung, (s. dessen Anmerkung zur Ellisschen Abhandlung von der Schafzucht, im XII. Th. seiner Sammlung, Halle, 1764, gr. 8. S. 304, f.) entsteht diese Krankheit am meisten vom Genuße scharfer fressender Kräuter, die zu sehr auf den Urin treiben. Dergleichen Kräuter wachsen im trocknen und nassen Boden, doch mehr im nassen, daher diese Krankheit die Schafe auch am meisten betrifft, die auf feuchtem und nassen Boden geweidet werden. Auch ist sie im Frühjahre sehr gewöhnlich, da das Vieh überhaupt mehr ungesunde Kräuter frißt, die noch jung sind, weil sein Appetit nach dem Grünen, zu der Zeit am stärksten ist. Was die Cur betrifft, so kömmt es dabey hauptsächlich darauf an, daß das überflüssige Blut zuvörderst durch eine Aderlaß abgezapft werde, dabey aber gar nicht nöthig ist, auf eine besondere Ader zu reflectiren; ferner, daß die Hitze des Geblütes durch kühle und schmerzstillende Mittel gehoben, und die Schärfe desselben durch schleimige Arzeneyen gemindert werde. Die Mittel determiniren sich nach den verschiedenen Ursachen der Krankheit. In hiesiger Gegend braucht man als ein souveränes Mittel, das Kraut von der Baumwurzel (Scrophularia nodosa), und die jungen Sprossen von Ellern. Beydes wird ganz klein geschnitten, und mit Salz vermischt dem Vieh eingegeben. Unter den Gewächsen aber, deren Genuß dem Viehe diese Krankheit zuzieht, gehört die wilde Anemone, oder das Waldhähnlein insbesondere.

Blut-

Blut-Hirse, Panicum sanguinale *L.*; siehe unter Hirse.

Blut-Holz, Hæmatoxylum, Engl. Bloodwood, in der Landessprache Quammochitl, ist eine Art Färbeholz. Es wächst bey dem Seebusen von Nicaragua, in Amerika, und ist von einer sehr hohen rothen Farbe. Siehe Kampechen-Holz.

Blut-Husten, siehe in den Supplementen.

Blut-Igel, s. Blut-Egel.

Blut-Krankheit, s. Blut-Harnen.

Blut-Kraut, siehe Kochenille. (Deutsche) Mater.

Blut-Kraut der Alten, s. oben, S. 27, und Wald. Hähnlein.

Blut-Kraut-Wurz, Spiræa Ulmaria *L.*; siehe Geißbart, No. 1.

Blut-Kugel, s. oben S. 1.

Blutlassen bey Thieren, s. Aderlaß.

Blut-Melken, s. unter Eutergeschwulst und Entzündung bey Kühen.

Blut-Meß-Geschirr, s. Blut-Wage.

Blut-Nüsse, s. unter Hasel-Staude.

Blut-Pissen, s. Blut-Harnen.

Blut-Regen, s. unter Regen.

Blutrünstig, sagt man, wenn sich an einem Theile des Leibes durch einen Fall, Stoß oder Schlag, wodurch die Haut schlaff geworden, geronnen Geblüt gesetzt hat. Um solches Geblüt zu zertheilen, muß man 1) öfters frische Rindfleischscheiben, oder auch in Branntwein, worin Saffran eingeweicht worden, eingetunkte Läppchen, legen. Oder, 2) man knüpft in ein Leinwandtüchlein ein Büschlein Salz, tunkt solches öfters in siedend Wasser, und hält es warm darauf. Man kann auch ein Pflaster von Wachs, Harz und Weinessig, mit einander zerlassen, darüber legen. Oder, man zerläßt in Rosenwasser ½ Unze weißen Traganth, thut dazu 4 Scrupel gestoßene Weißwurzkrautwurzel, und 2 Scrupel gestoßenen Kampher. Hiemit

mit wird ein Pflaster gestrichen, welches man so lange liegen läßt, bis es von selbst abfällt. Siehe auch Blaues Maal, Th. V, S. 619.

Blut-Sauger, s. oben Blut-Egel.

Blut-Sauger, ein Insect, L. Acarus sanguisugus, Ricinus minutillimus, Fr. Tique; s. Milbe.

Blut-Schwär, s. unter Geschwär.

Blut-Spat, ein Zufall der Pferde; s. unter Spat.

Blut-Stallen, Blut-Harnen der Pferde, entsteht öfters, wenn die Pferde übertrieben werden, oder wenn etwas in den Nieren verletzt, oder ein Stein zu vermuthen ist. Zuweilen kömmt das Blut aus den Harngängen, zuweilen aber aus den Pulsadern des Schlauches; desgleichen kann auch ein Fall, ein Schlag oder ein harter Sprung, ein Blutstallen veranlassen.

Kömmt das Blutstallen von innerlichen Ursachen, so muß man die Schärfe der Säfte, so viel möglich, zu mildern suchen. In solchem Falle wird Milch, mit armenischem Bolus gegeben, gute Dienste thun. Man nimmt, z. B. Milch, 2 Maß; armenischen Bolus, gepülvert, 2 Unzen; japanische Erde, 1 Loth; mischt es zusammen, und gießt es dem Pferde auf einmal ein. Oder: Man nimmt Liebstöckel und Rauten, drückt den Saft heraus, thut Wein und Essig daran, und giebt es dem Pferde gegen Mittag, 5 oder 6 Tage lang, zu trinken. Oder: man nimmt 4 Ziegelsteine, welche erst vom Brennofen gekommen, legt sie in eine Gluth, und läßt sie wohl heiß werden; thut sodann die Streu aus dem Stande, und legt dem Pferde die heißen Ziegelsteine unter den Schlauch, daß es darauf stallen kann, und ihm der Rauch oder Dampf an den Leib gehen möge; dieses thut man täglich drey oder viermal. Als ein bewährtes Mittel wird auch dieses gerühmt, wenn man eine Schüssel voll Hühnermist stößt, denselben in einem Säcklein ins Wasser hängt, dasselbe ausdrückt, und dem Pferde davon zu trinken giebt. Oder: man zerstößt

eine

eine Quantität wilden Storchschnabel (Robertkraut), preßt den Saft aus, und thut zu jedem Nößel ½ Quent gestoßenen Alaun, und 2 Quent Drachenblut. Hievon wird dem Pferde täglich 1 Nößel gegeben.

Ist dem Pferde durch eine allzugroße Gewalt, oder durch einen Schlag von einem andern Pferde, eine Ader zersprengt oder zerrissen worden, davon das Blut häufig in die Blase läuft, und ein Blutpissen erfolgt: so ist die Krankheit gefährlich, und kann öfters tödtlich seyn, besonders wenn das Blut an einem Orte stecken bleibt, stockt, und Inflammation anrichtet, welches in den verletzten Theilen selbst geschehen kann. In solchem Falle läßt man sofort zur Ader, und gebraucht Gundermann, Fünffingerkraut und Wegebreit, von jedem ½ Unze, pulverisiert es, gießt 1 Pfund Burzelkrautwasser darauf, schüttelt diese Mixtur wohl unter einander, und giebt dem Pferde 6 Unzen davon auf einmal ein, so daß es allemal von 6 zu 6 Stunden diese Dosin, und folglich die ganze Composition bekomme. Zugleich bringt man des Tages zwey oder dreymal ein anhaltendes Klystier bey. Hiezu nimmt man Herlitzen, 3 Unzen, und Hundszungenblätter, 1 Handvoll; läßt alles in 1 Maß Bier eine Viertelstunde lang sieden, seiht es durch ein Tuch, thut nachher 4 Unzen frische Butter, und 1 Unze Magsamenöhl dazu, und giebt das Klystier in 2malen. Hiernächst gebraucht man auch folgende Latwerge. Man nimmt: Hohlunderblühte, 2 Unzen, Herlitzen, eine Unze, Anieß- und Agnuscastussamen, von jedem 1 Unze; Antimonium diaphoreticum, 2 Quent; macht alle diese Species zu feinem Pulver, vermischt damit 6 Unzen gutes Honig, und 2 Unzen Johannisblumenöhl, und verfertigt daraus eine Latwerge, giebt davon dem Pferde dreymal des Tages, jedesmal 2 Unzen, und fährt damit bis zur Besserung fort.

Blut-Staupe, s. oben Blut-Harnen der Schafe und Lämmer, S. 26.

Blut-Stein, L. Hæmatites, Lapis hæmatites, Lapis sanguineus, Fr. Pierre sanguinaire, oder Sanguine, Pierre hematite, ist ein harter, dichter und schwerer Stein, welcher aus lauter Nadeln und langen Streifen besteht, und gemeiniglich eine braunröthliche Farbe hat, welche, je zärter man den Stein reibt, immer röther und röther, ja endlich wie ein Blut wird. Er hat auch entweder davon, daß er, wenn er auf Wunden gestreuet oder innerlich eingenommen wird, die Kraft haben soll, das Bluten zu stillen, oder von seiner Farbe, den Namen. Er ist nichts anders, als eine gar reine Eisenminer; denn man kann aus demselben Eisen und Stahl durch das Feuer erzwingen. Man hat ihn von verschiedenen Arten. Man findet ihn in Afrika, Spanien, Böheim, Schlesien und Sachsen, dunkelroth, (und dieser wird der schwarze genannt) zuweilen purpur- und zuweilen auch eisenfarbig. Der beste kömmt von Compostell, aus Spanien, ist rein, schwer, hart und dicht, hat schöne braunrothe Spieße, und auswendig schwärzliche Linien und Streife; inwendig sieht er dem Zinnober gleich. Außer dem rechten und wahren Blutstein, hat man auch einigen Bastarde, mit welchen er oft verfälscht wird, worunter der sogenannte Glaskopf und Braunstein zu rechnen. Aus England aber kömmt eine gewisse Art Blutstein, welche von der ersten darin unterschieden ist, daß sie gar keine Spieße hat, auch nicht so hart ist, indem sie sich gar leicht, wie Kreide, zu Stückchen schneiden läßt, daher man ihr auch den Namen rothe Kreide, Fr. Crayon rouge, beygelegt hat. Siehe Rothstein.

Der dunkelrothe oder eisenfarbige Blutstein, wird, seiner feinen und harten Theile wegen, von den Künstlern zum Poliren der Edelsteine und Metalle, insbesondre feiner stählerner Arbeiten, und zum Vergolden, gebraucht.

braucht. So hat z. B. der Gold- und Silberdrathzieher einen Polierkolben, oder ein kleines rundes Holz, in dessen Mitte ein Stück Blutstein, wie ein halber Cylinder, befestigt ist. Hiemit wird die vergoldete Stange poliert, und daher ist der Blutstein auf der Stirne etwas ausgehöhlt, damit er sich genau an die Metallstange anschließe.

Blutstillende Mittel, sind entweder innerliche oder äusserliche. Letztere sind dreyfacher Art; nämlich 1) diejenigen, welche durch ihre Klebrigkeit die Mündungen der Gefäße verstopfen, als: gemeiner Tischler- oder Buchbinderleim, das Weiße vom Eye, getrocknet Blut, zerstoßener Weizen; 1) die schwammichten und wollichten Mittel, als: etlichemal in Wasser gekochte Schwämme, das Rauche von den Quitten und Kastanien, Hasenhaare, Spinnengewebe, gebrannte Leinwand oder Zunder, Erdmoos, Bofist ꝛc.; 3) welche das Blut gerinnen machen und die Gefäße zusammenziehen, als: armenischer Bolus, Blutstein, Siegelerde, geschlagene Goldblätter, Gyps, Galläpfel, Alaun, Vitriol, höchstrectificirter Weingeist, und Terpenthinspiritus. Ein mehreres siehe unter Wunde.

Von dem berühmten blutstillenden sympathetischen Pulver, werde ich unter dem Art. Vitriol handeln.

Blut-Unterlaufung, s. Blaues Maal, Th. V, S. 619.

Blut-Wage und Blut-Meß, Geschirr zum Hand- und Fuß-Aderlassen. Die vom Hrn. D. Joh. Fried. Glaser, zu Suhla, im J. 1747 erfundene, und in einem besondern, zu Hildburghausen 1758, auf 15 Octavbögen ans Licht getretenen Tractat beschriebene Blut-Wage und Blutmeßgeschirr, womit man beym Hand- und Fußaderlassen das Blut, ob es schon unter das dabey gebräuchliche Wasser läuft, dennoch sobald von Loth zu Loth richtig wägen und messen, auch sonst durch einen angewiesenen Vortheil unter dem Wasser abgesondert allein auffangen kann, gehört unstreitig in aller Absicht zu

den

dem Bezirke meines Werkes, insofern die Aderlaß eins der vornehmsten Gesundheitsmittel ist, und gewissermassen zu den Hausarzneymitteln gehört, und die Erfindung dieser Werkzeuge eine wichtige Verbesserung der Policey bey dem Medicinalwesen der Städte und Länder zur Absicht hat, zumal da die Blutwage sowohl in großer Herren schönen Zimmern, als auch in gemeinen Bürger- und Bauernstuben zu gebrauchen ist, indem von einem Geübten alles zum Abwägen des Blutes ohne einige Kosten in wenig Minuten veranstaltet werden, und überdieß ein jeder Hausvater, Kaufmann und Reisender diese Blutwage sonst auch zugleich im bürgerlichen Leben wohl nutzen kann.

Was zuvörderst die glaserische Blutwage betrifft, so ist dieselbe eine kleine Schnellwage, welche zum Gebrauche des Blutabwägens also verändert eingerichtet ist, daß sich der Wagebalken kurz zusammen, und das mit Fleiß etwas lang gemachte Wagezünglein niederlegen, und die Wage, mit der man auch sonst noch verschiedene Veränderungen machen kann, um auch außer dem Blutwägen andere leichte und schwere Dinge damit abzuwägen, sich mit ihren Anhängegewichten und andern dazu gehörigen Stücken also in ein Futteral stecken, und zur Noth in der Tasche oder auf andere Weise füglich und bequem forttragen läßt.

Fig. 281, stellt die Schnellwage vor, davon aber der obere Hängel nebst dem daran hängenden Wagekloben oder der sogenannten Scheere abgenommen ist. Die ganze Länge des Wagebalkens a beträgt nach dessen wahrer Größe völlig 17 Zoll eines rheinländischen zwölfzolligen Schuhes. Es ist derselbe nicht rund, sondern länglichviereckig, und in seiner Lage also gerichtet, daß die eine scharfe Ecke sich in die Höhe, die andere aber unterwärts kehret, die zwo stumpfen Ecken aber seitwärts ausstehen. Damit aber diese Wage zum bequemen Einpacken und Forttragen verkürzt und zusammengelegt

werden könne, so ist der Wagebalken in zween Theile verstückt, und dergestalt gemacht, daß man das vordere schwächere Stück, welches auf der Kupfertafel des engen Raumes wegen über das hintere stärkere Stück des Wagebalkens hingezeichnet ist, in den hintern dickern Theil, wie etwa an einem Reißzirkel geschieht, einstecken, mit einem Schräubchen fest stellen, und beliebig wieder herausthun kann. b ist der Absatz, darein ein etwas breitlich viereckiges Loch, fast ½ Zoll lang gemacht ist, daß man den Zapfen c darein stecken, und mit dem Stellschräubchen d fest stellen kann. In gedachtem Zapfen c ist ein Löchlein ganz durch gemacht, wodurch das Stellschräubchen, wenn der Zapfen eingesteckt worden ist, bey dessen Festhaltung ganz durchgeschraubt wird, daß es oben an der Decke des im Absatze b befindlichen Loches fest wiedertritt. Noch besser aber ist es, wenn das Löchlein im Zapfen nicht ganz durchgeht, sondern nur bis in die Mitte der Zapfendicke eingelassen wird, damit das Schräubchen nur in solche Vertiefung zur Festhaltung eintreten kann. Weil der scharfe Rücken des verjüngten Wagebalkens oben, wo die Gewichte angehängt werden, wenn der Balken hinten, nach dem Wagezünglein zu, dicker und also daselbst auch höher ist, als vorn nach dem äußersten Ende des Balkens zu, keine Horizontallinie beym Gebrauche der Wage hat, sondern vorwärts nach dem äußersten Balkentheile hin etwas gesenkt und niedriger steht: so müssen deswegen die Kimmen oder Kerben oder auf diesem etwas gesenkt stehenden scharfen Balkenrücken ein wenig weiter aus einander, als auf einem genau horizontalgleichen Wagebalkenrücken zu stehen kommen, wenn beym Gebrauche solcher beyderley Wagen, nämlich der einen, die einen horizontalgleichen, und der andern, die einen gesenkten Rücken hat, eben diese Anhängegewichte von einerley Schwere, sowohl auf dem Rücken des Balkens jener, als auch dieser Wage, im Abwägen einerley Schwere der abzuwägenden

angehängten Last anzeigen sollen; oder man muß die Anhängegewichte, die an dem vorwärts erniedrigten Balkenrücken gebraucht werden sollen, nach Proportion schwerer machen. Weil aber dieses nur einen sehr kleinen und kaum merklichen Theil ausmachet, daß, wenn man einerley Gewicht zu verschiedenen Wagen brauchen will, die Kimmen auf einem verjüngten Balken weiter, als auf einem horizontalgleichen, von einander zu stehen kommen müssen, und der kleine Unterschied nach dem Zirkel zum voraus nicht leicht genau zu bestimmen, zumal wenn die Verjüngung nicht ganz gleich fortläuft, sondern gewisser durch Versuche und Erfahrung auszuforschen ist: so bestrich Hr. D. Glaser, vor Verfertigung dieser Wagebalkenkimmen, den scharfen Balkenrücken ein wenig mit Wachse, daß er seine Glätte etwas verlor, und hängte sodann so viel Last an die Wage, als die Schwere und Ueberwucht des langen Wagebalkenarmes erforderte, um das Gleichgewicht mit solchem zu machen. Hierauf hängte er 1, 2 und mehrere Lothe oder auch Pfunde gehörig an die Wage und auf den Rücken des Wagebalkens das Anhängegewicht, wog also damit ab, und merkte aus dieser Erfahrung die richtigen Orte, wo die Anhängegewichte hingehörten, an welchen Orten des Balkenrückens er die daselbst aufliegende scharfe Schneide des angehängten Gewichtes nur so viel eindrückte, daß es ihm gewisse Zeichen gab, wo eigentlich die Gewichte angehängt werden mußten, nach welchen Zeichen er dann die Kimmen oder Kerben einfeilete, und die Wage hernach also gut befand. Die Kimmen selbst hat er so gemacht, daß sie, nach der dünnen Gegend des Balkens zu, gerade hinein in den Rücken, nach dem dickern Theile des Balkens zu aber etwas schräg eingefeilt sind. Man kann der Kimmen mehrere oder wenigere machen, nachdem bey Einrichtung der Wage entweder der Wagebalken länger oder kürzer, oder das Anhängegewicht schwerer oder leichter dazu verfertigt wird. So viel man Hauptkimmen

hat, so viel Lothe, Unzen oder Pfunde kann man damit abwägen. Zwischen jeden 2 Hauptkimmen sind jedesmal wieder 3 kleinere Nebenkimmen, und also dadurch der Zwischenraum von jeden 2 Hauptkimmen wieder in 4 Theile eingetheilt, damit man solchergestalt im Abwägen die Viertelpfunde oder Quente bemerken könne. Zum Blutwägen braucht man höchstens nur 30 Hauptkimmen.

Gesetzt, man lasse sich einen Wagebalken mit 28 Hauptkimmen verfertigen, so läßt man dieselben auf der einen obern Seite des Wagebalkens von hinten an, unweit dem Wagezünglein, bis an den äußersten verjüngten Theil der Wagestange von 1 bis 28 zeichnen, und diese Zahlen auf solcher Seite des Wagestängleins einstechen, auch sogleich bey oder unter Numer 1. das Wort Blutwage eingraben. Ohne diese Anzeige könnte oder würde man beym Blutabwägen sonst leicht irren, und mit der Bemerkung und Abzählung der zum Abwägen aus der Ader ins Wasser laufenden Lothe Blutes oft unrecht verfahren, weil auf der andern gleich über stehenden obern Seite des Wagebalkens eben diese auf dem scharfen Rücken befindliche Hauptkimmen wieder anders numerirt sind. Man kann nämlich diese Wage auch sonst im bürgerlichen Leben zum Abwägen wohl nutzen, wie ich weiter unten zeigen werde, dabey aber zu Abwägung der Lasten die mit dem Worte Blutwage bezeichnete Reihe Zahlen sich nicht so bequem, als die auf der andern gegenüber stehenden anders bemerkten, (nämlich nicht von Numer 1, sondern von Numer 3 an bis 28 gezählte) Zahlenreihe brauchen läßt. Unter Numer 3, als der hier anfangenden ersten Zahl, läßt man das Wort Bürgerlich zum Unterschied eingraben. Es ist nützlich, daß man sowohl die obere als auch die untere scharfe Ecke des Wagebalkens, worein die Kimmen oder Kerben zum Anhängen der Wagegewichte gefeilt werden, auch mit Stahl belege, und wenn erstlich, da er noch weich ist, alle Kimmen richtig eingefeilt, und auch die Zahlen

len darunter eingestochen worden sind, ihn alsdann gehörig härte, damit die eingefeilten Kimmen nachher von der gestählten scharfen Schneide des Anhängegewichtes nicht leicht verderbt oder flach werden mögen.

Am äußersten Ende des Wagebalkens e befindet sich ein doppeltes, nämlich sowohl ein auf- als auch ein unterwärts stehendes Häkchen, welches dazu dienet, damit das von unbehutsamer allzustarker Bewegung oder erregter allzutiefen Herunterschwingung des Balkens etwa herunter rutschende Anhängegewicht daran hängen bleibe. Fast in der Mitte des äußersten Balkenendes ist ein Löchlein durchbohrt, und in dieses ein runder Fahrtring beweglich eingehängt, damit man in solchen ein Wageschälchen beliebig einhängen und wieder abnehmen, und auf dieses Schälchen einzelne Grane oder andere abzuwägende Dinge von geringer Schwere legen und abwägen könne.

f ist das Wagezünglein, dessen eigene Länge 3 Zoll und 7 Linien (*) ausmacht. Es kann solches aber auch nach Gutbefinden etwas länger oder kürzer gemacht werden. Es ist so eingerichtet, daß man es zu bequemer Einpackung der Wage umlegen und wieder fest aufstellen kann, weshalb es unten in einem dazu besonders gemachten Aufsatze eingeniethet ist. An diesem Aufsatze ist ein Häkchen g also eingeschraubet, daß es sich daran beweglich links und rechts hin und wieder rücken läßt, damit, wenn das Wagezünglein senk- oder winkelrecht aufgestellt worden ist, man solches Häkchen straff einhäkeln könne, und damit das Zünglein steifstehend erhalten werde. Gedachter Aufsatz hat unten ein Schräubchen, damit man ihn samt dem Wagezünglein ausschrauben, und, wie hernach gemeldet werden wird, an eine andere Gegend des Wagebalkens in ein daselbst vorhandenes Schraubenmütterchen einschrauben kann. Das Wagezünglein ist

(*) Unter einer Linie ist in dieser Beschreibung jedesmal der zwölfte Theil des rheinländischen Zolles zu verstehen.

um deswillen etwas lang gemacht, damit man beym Abwägen an solchem besser, als an einem kurzen, auch die kleinen Abänderungen des Gleichgewichtes spüren möge.

h zeigt die Hauptachse an, welche in die Zapfen oder Löcher des Wageklobens oder der Scheere ein- und aufgelegt wird. i die andere Achse, deren Schärfe aber aufwärts gerichtet ist, woran das untere Wagengehänge und Haken, an welchen die abzuwägenden Lasten angehängt werden, zu hängen kömmt. k deutet am Wagebalken noch eine dritte Achse an, woran die Schärfe ebenfalls aufwärts gerichtet seyn muß, weil diese Achse alsdann gebraucht wird, wenn man außer dem Blutwägen sonst kleine Dinge, die nur Grane, Scrupel, Quente, Lothe und 1 bis 2 Pfund wiegen, abwägen will; da man alsdann den obern Hängel samt dem Wagekloben oder Scheere, Fig. 282, von den Achsen h abnimmt, das Wagezünglein ebenfalls ausschraubet, den Wagebalken unterst zu oberst kehret, sodann den Kloben mit dem obern Wagehängel an die Achsen k füget, und das Zünglein auch in ein über solche Achsen befindliches Schraubenmütterchen gehörig einschraubet, daß es auch hier im Kloben wieder fein gerade in die Höhe zu stehen komme. Diese mit der Wage geschehene Veränderung ist in Fig. 287 mit mehrern zu sehen. Von dem Mittelpuncte der äußersten Achse i bis auf die Mitte der Hauptachse h beträgt der Zwischenraum 10½ Lin. weit; und von h bis k ist er 4½ Zoll lang. Es kann aber bey Einrichtung der Wage solcher Zwischenraum nach Belieben größer oder kleiner gemacht werden.

Diese dritte Achse k wird in den Wagebalken auf beyden Seiten so gemacht, daß die an ihren Endungen oder an den sogenannten Warzen befindliche Schärfe, welche bey Veränderung der Wage und dazu nöthiger Umwendung des Wagebalkens hernach in den Pfannen des Wageklobens unterwärts aufzuliegen kömmt, so viel über den Mittelpunct des Wagebalkens, oder über derjenigen

gera-

geraden Linie, welche der Anhängepunct des angehängten Ringelchens e, woran hernach das Wageschälchen angehängt wird, mit den Schärfen der andern Achsenwarzen h und i hat, und welche beyläufig die Grundlinie des Balkens ist, entfernt abstehe, als es dazu erforderlich ist, daß also der mit solchen Achsenschärfen aufliegende Wagebalke sich im Wägen nur nicht überschlage, jedoch noch sehr beweglich im Wagekloben schwebe.

An dem untern Wagegehänge l (Fig. 281), so insgemein an den beyden hintern Achsen i hängt, und an dessen Haken m die abzuwägenden Lasten angehängt werden, ist der eine Arm ☽ unten an dem querbalkenartigen Fortsatze des andern unbeweglichen Armes p bey q querdurch so angeniethet, daß solcher Arm ☽ damit beweglich bleibt, und sich auf solche Weise aussperren läßt; um also dieses ganze untere Wagegehänge von den hintern zwo Achsen i abnehmen, und es beliebig auch an die Achse h anhängen zu können. Und damit dieser bewegliche Arm ☽ nicht zur Unzeit sich aussperren, und von der Achse i nicht abfallen könne, wird er vermittelst eines Stellschräubchens o an den unbeweglichen Arm p festgestellet.

Der Haken m hat oben bey q ein Gelenk, wo er nämlich mit einer quer durchgehenden Schraube an den dazwischen gefügten Ansatz f dergestalt angeschraubet ist, daß der Haken m vermöge dieses Gelenkes sich hin und her bewegen läßt. Dieser Ansatz f, der obenhin rund und mit einer Schraube versehen ist, geht hinauf durch ein rundes Loch, welches in den untern Querbalken dieses Wagegehänges bey n gemacht worden, hindurch, und ist oben darüber mit einer äußerlich ebenfalls rund und als ein Wirbel formirten Schraubemutter dergestalt am obern Theile des Querbalkens aufgeschraubet, daß auch dieser Ansatz beweglich in dem Querbalken mit dieser darauf zu liegen kommenden wirbelrunden Schraubenmutter hängt, und sich leicht herum drehen läßt, damit also der ganze Haken m nicht nur nach

den zwo Seiten hin und her bewegt oder gebogen, sondern auch links und rechts herumgedreht werden kann.

Am Wagebalken a (*Fig.* 281) ist auch noch auf der einen Seite an der stumpfen Ecke ein eisernes rundes Oehrchen t fest eingeschraubet, welches dazu dient, daß man ein am unbeweglichen Arme des Wageklobens vorhandenes Häkchen h (*Fig.* 282) beliebig einhäkeln, und den Balken damit festhalten, jedoch auch solches Häkchen leicht und geschwind wieder davon ausheben kann.

Fig. 282, ist der an diese Wage gehörige obere Hängel, womit man die Wage an ein Stänglein hängt, nebst dem Wagekloben oder beyden Armen, zwischen welchen das Wagezünglein hin und wieder spielet. Dieser obere Hängel hat wieder einen Ansatz a, und ist bey b mittelst einer quer durchgehenden Schraube mit dem Ansatze dergestalt befestigt, daß er sich ebenfalls hin und wieder biegen läßt. Die an dem Ende des Ansatzes a befindliche Schraube geht von oben herunter durch den obern Querbalken der an diesen befindlichen und unterwärts stehenden beyden langen Arme des Klobens, zwischen welchen das Wagezünglein zu spielen kömmt; und an solche unten durch diesen Querbalken hervorragende Schraube wird ebenfalls eine gute, und außen wie ein Wirbel rund gebildete und gedrängte daran gehende Schraubenmutter c festgeschraubet, jedoch so, daß der Hängel mit dem Ansatz a als auf einem Wirbel nach Gefallen gedreht werden kann.

Fig. 283, stellt das größte Anhängegewicht vor, welches beym Blutabwägen, um damit erst das Gleichgewicht an der Wage zu machen, oder auch, außer dem Blutwägen, beym Abwägen der Lasten nach Nürnberger Pfunden, bürgerlichen Gewichts, in die Kimmen des Wagebalkens gehängt wird. Außer diesem grossen Pfundgewichte hat man auch noch kleinere eben so formirte Anhängegewichte, um die bey Abwägung der Pfunde auch die noch darüber seyenden einzelnen Lothe oder Unzen erforschen und abwägen zu können.

Fig.

Fig. 284, stellt einen hängenden Fußtritt vor, welcher beym Fußaderlaß mit gebraucht wird. Er ist unten, wo eigentlich der Fuß darauf zu stehen kömmt, fast wie eine Schuhsohle gebildet, und von starkem und gegen das Verrosten auch wohl verzinnten Eisenbleche, jedoch nicht aus einem ganzen Stücke gemacht, sondern aus Stücken zusammengesezt, damit er sich also oberwärts meistentheils zusammenlegen, bequem einpacken und forttragen lasse.

Fig. 295, ist ein anderer unbeweglich fest stehender Fußtritt, welcher aus einem eisernen Gestelle besteht, worauf eine Fußtrittsohle fest liezet.

Die einzelnen Theile und deren Beschreibung übergehe ich der Kürze wegen.

Um nun von dieser Blutwage Gebrauch zu machen, nimmt man 2 Stühle, stellt solche neben einander also hin, daß sie einander den Rücken zukehren, und diese etwa 3 Schuh weit von einander stehen. Oben auf den Rand jeder Stuhllehne legt man eine starke Ofengabel, oder den Stiel von einer Schaufel, oder ein anderes dergleichen hinlänglich starkes Stängkein, und hängt daran die Blutwage mit ihrem obersten Hängel, wie Fig. 286, g anzeigt, und häkelt das mit seinem Stiele an dem einen Arme des Wagekloben oder an der sogenannten Scheere angefügte und daran bewegliche Häkchen c in das dazu am Wagebalken befindliche Oehrchen d, damit er in der Horizontallage fest erhalten werde. Ferner nimmt man das Paar Kettchen e, so oben an den breitlich gedrückten messingenen Ring durchs Anlöthen angekoppelt sind, hängt sie mit solchem Ringe an den Haken des untern Wagegehänges f, zieht alsdann der beyden Ketten unterste Ende durch die Oehre der hölzernen Wanne (Gelte), welche man beym Aderlaß brauchen will, hebt diese damit vom Fußboden etwa 3 Finger hoch in die Höhe, und häkelt den durch das Wannenöhr gezogenen Theil des also aufwärts umgeschlagenen Kettchens mit dem am Ende daran gelötheten Häk-

chen in ein Kettengelenk, damit die Wanne fein gleich zu hängen komme. Sodann gießt man eine genugsame Menge warmes Wasser in die Wanne. Den unter Fig. 284 beschriebenen Hängefußtritt, welcher vorher schon deswegen mit seiner am obersten Ende seines Kettchens befindlichen Hülse oder angelötheten Röhrchen f (Fig. 284) an die Stellschraube des sogenannten Schlosses des Wageklobens oder der Scheere g (Fig. 286), oder g Fig. 282) gehörig angehängt worden ist, läßt man auch vor oder nach dem Wassereingießen so weit in die Wanne herunter, daß er deren Boden fast berühre, und häkelt in dieser Stellung das Kettchen, woran der Tritt hängt, fest ein. Sodann setzt man den Fuß ins Wasser auf solchen Hängetritt h (Fig. 286), hält ihn an dem Haltkettchen i mit der Hand ruhig, und läßt also die Adern zum Aderlaß im warmen Wasser genugsam aufquellen, da man immittelst das große Anhängegewicht m an den Wagebalken hänget, und damit das Gleichgewicht an der Wage beyläufig macht, wobey man also beym Gebrauche solchen Pfundgewichtes zufällig an der Wage sogleich sehen kann, wie viele Pfunde das Wasser samt der Wanne wieget. Unterdessen hängt man auch noch das kleinere Unzengewicht, dessen eigene Schwere zu diesem Blutwägen besonders eingerichtet ist, an das Wagestängelein an, und macht damit das Gleichgewicht vollends richtig. Sind indessen die Adern am Fuße zur Eröffnung genugsam aufgeschwollen, legt man das Häkchen c in das am Wagebalken befindliche Oehr d wieder ein, und läßt auch die gedachten 2 Anhängegewichte an ihren Stellen ruhig hängen; hebt den Fuß aus dem Wasser, und öffnet die Ader. Sobald dieses geschehen ist, hält der Wundarzt die Ader mit einem Finger wieder so lange zu, bis man den Fuß wieder auf den Hängtritt ins Wasser gestellet, das Häkchen c wieder aus dem Oehre d ausgehoben, und das etwa unterdessen doch etwas verändert gewordene Gleichgewicht

der

der Waze so genau als möglich mit dem Forthängen des Unzengewichtes u wieder hergestellt hat. Sodann läßt man das Blut unter das Wasser laufen, und hält mit dem Haltkettchen den Fuß ruhig im Wasser. Weil nun von dem in die Wanne unter das Wasser laufenden Blute die Schwere der Wanne vermehret, und davon der kurze Arm des Wagebalkens nieder, der lange aber, woran die Anhängegewichte hängen, in die Höhe gezogen wird: so hänzt man alsdann, wenn das Blut unter das Wasser zu laufen anfängt, auch das dritte kleinste Medicinallothgewicht o an den Wagebalken, nahe an das Zünzlein, etwa in die erste oder zweyte Kimme; und wägt also durch allmähliges Forthängen dieses Lothgewichtes das unter das Wasser laufende Blut von Loth zu Loth ab. Hat man die verlangte Menge Blut abgezapfet, legt man das Stellhäkchen c wieder in das am Wagebalken befindliche Oehr d ein, hebt den Fuß aus dem Wasser, verbindet die Ader, und nimmt hernach die an den Haken des untern Wagegehänges f angehängte Wanne, und dann auch die Wage selbst wieder weg.

Der Fig. 285 vorgestellte unbeweglich stehende Fußtritt ist in Fällen, da der beweglich hänzende Tritt nicht füglich gebraucht werden kann, dienlich. Man steckt von solchem Gestelle den einen äußersten Arm a mit den daran befindlichen 2 gabelartigen Füssen cc zwischen den oben zusammengepaarten 2 Kettchen ee (Fig. 286) woran die Wanne hängt, über die Wanne hindurch, setzt das Gestelle über die aufgehängte Wanne k (Fig. 286) daß von solchem Fußgestelle der eigentliche Tritt f (Fig. 285) beynahe den Boden der Wanne berühre. Alsdann setzt man den Fuß auf solchen Tritt fest auf, und verfährt übrigens dabey in Ansehung des Aderlasses und Blutabwägens auf die oben beschriebene Art.

Beym Handaderlassen läßt sich, wenn die Hand mit der geöffneten Ader in das dazu gebräuchliche warme Wasser gehalten wird, das dabey unter das Was-

ser

ser laufende Blut eben so, ja noch leichter, als beym Fußaderlassen abwägen.

Will man sich aber auch dieser Blutwage sonst bedienen, um beym Aderlassen am Fuße, oder an der Hand, oder auch am Arme, wenn das Blut nicht unter das Wasser, sondern in freyer Luft ohne Stocken gut ausläuft, damit die auslaufende Menge Blut sofort abzuwägen: so darf man nur an eine irdene oder zinnerne Schüssel etwa einen starken Bindfaden übers Kreuz so binden, daß man damit die Schüssel an den Haken f (Fig. 286) sicher anhängen, und hernach das Gleichgewicht an der Wage machen kann. Man läßt das Blut aus der Ader in diese Schüssel laufen, und wägt es von Loth zu Loth ab.

Wenn man außer dem Blutwägen sonst Lasten, die über 2 bis 30 Pfund schwer sind, mit eben dieser Wage abwägen will, so darf man nur den an die Stellschraube g (Fig. 286) angehängten Fußtritt abnehmen, die abzuwägenden Lasten an den Haken des untern Wagegehänges k anhängen, und mit dem großen Anhängegewichte m ihre Schwere prüfen. Hält die Last über die erforschte Pfundschwere etwa noch $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ oder $\frac{3}{4}$ Pfund, so kann man solches mit eben diesem großen Gewichte m erforschen, wenn man es nämlich am Wagebalken in die zwischen jeden zwo Hauptkimmen gemachten 3 kleinern Kimmen forthänget. Wiegt die Last noch einige Lothe darüber, so darf man nur nebst dem schon anhängenden großen Gewichte auch noch das einzelne bürgerliche Lothgewicht an den Wagebalken gehörig an- und forthängen. Nur muß man nicht beym Abwägen die Pfunde oder Lothe nach den am Wagebalken gezeichneten Zahlen, die man beym Blutwägen brauchet, sondern nach den auf der andern gegenüberstehenden Seite befindlichen, und mit dem Worte bürgerlich gezeichneten Numern zählen.

Mit eben dieser Wage kann man auch auf eine andere Weise nicht nur eine Last, die 2 Pfund schwer ist, sondern auch einzelne Lothe, ganze und halbe Quente, ja auch solche kleine Körper, die

sich

sich nicht gut an den Wagehaken f (Fig. 286) oder m (Fig. 281) anhängen lassen, ziemlich scharf abwägen, wenn man die Wage in solche Gestalt verändert, wie Fig. 287 anzeigt. Man schrauber nämlich die Stellschraube g (Fig. 286) auf, und nimmt den obern Wagehängel und Wagekloben von den Hauptachsen des Wagebalkens k (Fig. 281) ab, schraubet auch das Zünglein f (Fig. 281) nebst seinem unten daran befindlichen Ansatz und Schräubchen aus, kehrt sodann den ganzen Wagebalken unterst zu oberst um, fügt den Wagekloben an die auch deswegen am Balken vorhandenen andern Achsen k, und schraubt das Zünglein in das mit einer Schraubenmutter versehene Loch, welches deswegen an diesem nun gewordenen obern Theile des Balkens über den Achsen k vorhanden ist, daß es auch hier wieder fein perpendikulär oder winkelrecht zu stehen komme; nimmt auch das untere Wagegehänge l (Fig. 281) von der Achse i ab, und hängt es an die andern Achsen h. Alsdann hängt man auch noch eine Wageschaale an den Haken m (Fig. 281) oder f (Fig. 287), so bekömmt man also die veränderte Wage, wie Fig. 287 zeiget; jedoch daß das kleine Wageschälchen e noch nicht daran hängen darf, welches man nicht eher brauchet, als wenn die Wagschaale d nebst dem dabey gebrauchten Anhängegewichte abgenommen wird. Auf diesen ebenfalls scharfen Rücken des umgewandten Wagebalkens sind von a an bey den Wagekloben armen bis an den äußersten Theil des Balkens wieder besondere Hauptkimmen auf der Wage eingefeilt, und von Nummer 1 bis 17 hinaus gezeichnet. Zwischen jeden 2 Hauptkimmen sind auch jedesmal 3 seichtere und kleinere Kimmen gemacht.

Wenn nun beym Gebrauche dieser veränderten Wage mit dem Unzengewichte b (Fig. 287) das Gleichgewicht gemacht worden ist: so kann man durch das Forthängen des Lothgewichtes c die in die Wageschaale d eingelegten Lasten, welche Lothe und Quente wiegen, bis 17 Loth ziemlich genau abwägen. Hat man aber damit mehr als 17 Loth auf einmal abzuwägen, so macht man mit dem Lothgewichte c erstlich an der Wage das Gleichgewicht, und wägt sodann mit dem Unzengewichte b bis zweymal 17 Loth ab. Wollte man sich nun auch noch ein größeres, und noch einmal, als das Unzengewicht ist, so schwer seyendes Anhängegewicht dazu machen lassen, um damit von einer Hauptkimme bis zur andern 4 Loth auf einmal abzuwägen, so wäre man im Stande, mit dieser veränderten Wage und dazu gehörigen Gewichten über 2 bis fast 4 Pfund auszuwägen.

Man

Man kann aber auch sogar nur einzelne Grane auf dieser veränderten Wage abwägen. Man nimmt in dieser Absicht die Wageschaale d samt den dabey gebrauchten Anhängegewichten ab, und hängt dafür vorn an das äußerste Ende des Wagebalkens ein ganz kleines Wageschälchen e an den am Wagebalken befindlichen, und oben schon bey Fig. 281 e mit beschriebenen Drathringel, der in diesem Anhängepuncte bey allem mit der Wage zu verrichtenden Abwägen unhinderlich hängen bleibt. Vom Wagekloben g bis h sind wieder besondere Kimmen eingefeilt und numerirt. Hiezu hat man wieder 2 besondere kleine Anhängegewichtlein, davon das kleinste 39 Apothekergrane, und das größere noch zweymal so schwer ist. Mit dem kleinsten Gewichtlein i, wenn es daselbst von einer Kimme zur andern fortgehängt wird, kann man die in das Wageschälchen e gelegten kleinen Körper von Gran zu Granen abwägen; mit dem größern Anhängegewichtlein wägt man aber von jeder Kimme zur andern allemal 3 Gran auf einmal ab, da man also, wenn man diese beyden Anhängegewichtlein zum Abwägen zugleich am Wagebalken brauchet, bis 51 Gran damit ziemlich genau abwägen kann.

Das vom Hrn. D. Glaser erfundene Blutmeßgeschirr findet man Fig. 288 abgebildet. Es ist ein messingenes Becken, welches oben im Durchmesser $12\frac{1}{3}$ Zoll weit, und $4\frac{2}{3}$ Zoll tief ist. Noch besser aber ist es, wenn dergleichen Becken von den Kupferschmieden etwa noch 1 oder $1\frac{1}{2}$ Zoll tiefer gemacht werden, damit sie noch etwas mehr und eine zum bequemen Vergleichungsblutmessen hinreichende Menge Wasser in sich fassen, und damit also hernach der in das Becken eingesetzte Fuß, wenn zuweilen auf solchem an der obersten Seite oder nahe beym Knöchel zur Ader gelassen wird, nach Erfordern der Sache, dennoch tief genug ins Wasser untergetaucht, oder genugsam mit diesem umgeben und bedeckt werden könne. Man könnte zwar auch dergleichen Blutmeßgeschirre von Holz, Thon, Porzellan oder andern Materien machen, die letztere Art aber würde wohl den meisten Hausvätern zu kostbar kommen, und dennoch gar zerbrechlich seyn.

a a a, sind die an solches messingene Becken mit Zinnloth angelöthetten 3 von Messing gegossenen Füsse, deren

ren jeder oben ein Gelenk (Charniere) und ein an der Seite des Gelenkes eingefügtes kleines Stellschräubchen hat.

b, ist ein von Messing gemachter Hahn, welcher hinten am Becken ein aus 2 messingenen Backen bestehendes und mit Schmergel und Baumöhle sorgfältig zusammen geriebenes Gewerbe hat, welches mit einer eisernen Stellschraube fest zusammen gehalten wird. Die zu diesem Hahne besonders gegossenen beyden messingenen Backen sind an der inwendigen Seite, wo sie an einander gerieben worden, platt oder eben, als 2 kleine Scheibchen, deren jedes $1\frac{1}{3}$ Zoll im Durchschnitte groß ist.

c c, sind 2 aus verzinntem Eisenbleche zusammen gelöthete und besonders dazu schicklich unten mit einem Boden, und an den Seiten mit Wänden gebildete Bleche eingehängt; an deren äußern Blechwand, so das messingene Becken berühret, oben der Rand etwa $\frac{1}{4}$ Zoll breit auswärts gebogen steht, und mit welchen übergebogenen Rändern solche Bleche oben auf dem Rande des Beckens hängen und ruhen. An der innern Wand aber von jedem solchen schiffartig ausgehöhlten Bleche, welche den im Becken übrigen leeren Raum d nicht einnimmt, sondern seine Gränzen macht, ist der Rand oben nicht quer ausgebogen, sondern gerade in die Höhe gerichtet. Ueber jedes von diesen 2 kahnartigen Einhängeblechen sind von gedoppelt zusammen gebogenem und auch verzinntem Eisenbleche 3 hinlänglich starke Querbalken e, deren jeder etwa 1 Zoll breit ist, oder von einer Blechwand zur andern querüber gelöthet, welche Querbalken nicht nur zur Befestigung der Bleche, sondern auch vornämlich dazu dienen, daß man beym Aderlassen den im warmen Beckenwasser genugsam aufgeschwellten Fuß zur Aderöffnung darauf setzen, und hernach also aus der Ader etwas Blut in das andere gegenüber hängende Blech sogleich einspringen lassen, und zur Besichtigung darin auffangen, auch den Fuß ohne lange Verweilung in den mit dem warmen Fußwasser gefüllten und na-

he am aufgestellten Fuße seyenden Raum d zum Blutmessen geschwind einsetzen könne.

Jedes von diesen 2 Einhängeblechen ist oben mit 2 Vorlegen, wie sie von den Klempnern genannt werden, f f versehen, womit man diese ins Becken hineingehenden Bleche an die außen am Rande des Beckens angelötheten Häkchen fest anhäkeln und straff anspannen kann. Diese Bleche sind so gestaltet, daß, wenn sie ins Becken fest eingehängt worden sind, noch ein so großer offener Platz im Becken bleibt, dadurch ein Fuß eines erwachsenen Menschen füglich hinein auf den Boden des Beckens gesetzet, und auch dadurch das Wasser zum Blutlassen in das Becken eingegossen werden kann. Dieser offene Platz, der mit d angedeutet ist, hat die Länge von $8\frac{3}{4}$ Zoll; und, wo er am breitesten ist, die Breite von $4\frac{3}{4}$ Zoll. Hinten am Beckenrande aber ist der leere Raum nur $2\frac{1}{4}$ Z. breit, damit die Fußferse allda bey Einsetzung des Fußes nur frey durchgehen kann.

Fig. 289, ist ein unter den am Meßbecken befindlichen und ausgebogenen Wasserhahn gesetzter Meßbecher, welcher etwa bis $1\frac{1}{2}$ Medicinalpfund Blut oder Wasser in sich fasset. Man kann ihn von verzinntem Eisenbleche, Messing, Kupfer, Zinn, Silber, Porzellan oder auch Glas machen lassen. Die Becher von der letzten Gattung würden ihrer Durchsichtigkeit wegen wohl hiezu die schönsten seyn, wenn sie nur nicht so zerbrechlich wären, und, wenn sie kalt geworden, von dem bey ihrem Gebrauche darein laufenden warmen Wasser nicht so leicht zersprängen. In den undurchsichtigen Meßbechern werden inwendig so viele Knötchen oder Ringel mit gehörig beyzusetzenden Zahlen gemacht, als so viel nämlich der ganze Becher Lothe oder Unzen Menschenblut, das von guter oder mittelmäßiger Beschaffenheit ist, in sich fasset, und so viel jedes Loth Blut im Becher Raum einnimmt. An den durchsichtigen aber kann man nur auswendig das Verzeichniß der Lothe machen.

Nachdem

Nachdem das Blut stark oder schwach aus der Ader unter das Wasser ins Becken läuft, so läuft auch dafur das Wasser also meistens in gleichem Verhältniße stark oder schwach aus dem Hahne heraus.

Von der übrigen Einrichtung und dem Gebrauche dieses Meßzeschirres sowohl, als auch von dem Nuzen beyder Instrumente, kann man des Hrn. D. Glasers Buch selbst nachlesen. Zu Ende desselben beschreibt er die von ihm erfundene Art und Weise, oder den Vortheil, wie man beym Hand- und Fußaderlassen das unter das dabey gebräuchliche Wasser laufende, und mit diesem sonst sich vermischende Blut von der Vermischung mit dem Wasser dennoch gänzlich abhalten, und vom Wasser abgesondert allein auffangen kann, wenn gleich die Hand oder der Fuß zur Zeit des Aderlassens, zu Beförderung des Blutauslaufes, in das warme Wasser gesezt, und die mit untergetauchte Aderöffnung währendem Blutauslaufe in oder unter dem Wasser bleibt.

Eine kurze Beschreibung der Einrichtung und des Gebrauches dieser Werkzeuge, in einem Sendschreiben vom Hrn. D. Glaser, d. d. Subla, den 21. März 1764, st. im 281. St des Arztes.

Blut-Wurst, s. unter Wurst.

Blut-Wurzel, Geranium sanguineum, siehe unter Storchschnabel.

Blut-Zehend, Vieh-Zehend; s. unter Zehend.

Blut, (Brand-) eine Krankheit der Schweine; siehe Brandblut.

Blut, (Bungen-) eine Krankheit der Kühe; siehe Bungenblut.

Blut, (Rücken-) eine Krankheit des Hornviehes; siehe Rückenblut.

Blutstropfen-Kraut, Sanguisorba major; s. Sperberkraut.

Blutage, das Beuteln des Mehles.

Bluteau, Blutoir, heißt, bey den Kartenmachern, an der hölzernen oder kupfernen Form, womit die papiernen Umschläge der Spielkarten abgedruckt werden,

das lose oder bewegliche Stück, worauf der Name des Spieles gegraben steht.

Bey den Lederbereitern, ein Päckchen Wolle, oder ein Stückchen von einem alten Strumpfe, womit das mit saurem Biere angefeuchtete Leder abgewischt wird.

Bey den Müllern, der Mehl- oder Mühlbeutel, eine Art Sieb, welches einige Aehnlichkeit mit einem Beutel hat, von einem besondern Werkzeuge beständig erschüttert wird, und dadurch die Scheidung der Kleyen von dem Mehle befördert. Siehe Beutel in der Mühle, und Beutel-Tuch, Th. V, S. 357.

Bluter, beuteln; vermittelst des Mühlbeutels die Kleyen von dem Mehle scheiden.

Bluterie, die Beutelkammer; der Platz in der Mühle, oder in des Beckers Hause, wo man das Mehl beutelt, sichtet oder siebet.

Blutoir, s. Bluteau.

Boabab, Flaschenkürbißbaum; s. unter Kürbiß.

Boade, eine Frohnfuhre mit zween Ochsen, den herrschaftlichen Wein aus den Weinbergen heimzuführen.

Boage, hieß derjenige Contract, da ein Herr seinem Unterthan ein Paar Ochsen, zum Gebrauche bey seiner Feldarbeit, überließ, wogegen ihm der Unterthan ein Gewisses an Getreide geben, und nach drey Jahren die Ochsen entweder zurück liefern oder bezahlen mußte.

Bobêche, die Dille eines Leuchters; so heißt 1) das eingetiefte Stück am obern Theile eines Leuchters, welches hohl ist, und worein man das Licht steckt; 2) eine eben so gestaltete besondere Dille, der Lichtknecht genannt. Siehe Dille. Lichtknecht.

Bobelin, hieß ehemals eine Art Halbstiefeln, welche in Paris der gemeine Mann trug; daher die dortigen Savetiers oder Altflicker sich auch Bobelineurs nannten und noch zuweilen sich so betiteln.

Bober-Aeschc, s. Espe.

Bobine, s. Spuhle.

Bey den Drahtziehern, die Welle, d. i. eine auf einem Gestelle ruhende hölzerne Walze, durch deren Mitte eine eisere Spindel geht, in welcher vorn ein Handgriff stekt, welcher herum gedreht wird, um den durch das Zieheisen gezogenen Messingdraht auf die Walze zu winden.

Bobiniere, heißt bey den Goldspinnern, an der Spinnmühle die oberste Reihe Rollen, welche aus lauter Seidenrollen, besteht, die beweglich an einem eisernen Stifte stecken.

Boborellen, s. Judenkirsche.

Bobori, ein gewürzhafter Brey der Indianer; siehe unter Coulilawan.

Bocage, Boscage, ein Gebüsch; ein Ort, der mit allerley Lustwerk besezt ist; ein Lustwäldchen, u. d. gl.

Bocage, ist auch ein Name, den man in Frankreich überhaupt allen Arten gemodelter, oder mit Figuren gewirkter Leinwand giebt, die in der Niedernormandie, sonderlich in der Gegend von Caën, verfertiget werden.

Bocal, Ital. Boccale, ist ein Maß zu flüssigen Dingen, welches absonderlich zu Rom gebraucht wird, und hält 2 Nößel nach unserm Maße.

Der Bocal ist eigentlich nicht anders, als was man in Frankreich eine Bouteille oder Flasche nennet. Er hält ein wenig mehr als 1 Pariser Nößel (Pinte.) Es gehören 7½ Bocals zur Rubbia, und 13½ Rubbien zur Brante, oder Brenta, die also 96 Bocals enthält.

Zu Turin macht ein Bocal 2 Quartini, 2 Bocali eine Pinte und 736 Pinten eine Brenta.

Aus dem Italienischen hat man auch im Französischen das Wort Bocal behalten, und im Deutschen Pocal daraus gemacht, und versteht insgemein einen großen goldenen oder silbernen Becher darunter.

Im Französischen nennt man auch Bocal, die mit Wasser angefüllte Krystallkugel, vermittelst welcher verschiedene Künstler und Handwerker, wenn sie Nachts bey Licht arbeiten, den Schein des hinter dieser Kugel stehenden brennenden Lichtes auffammeln und auf ihre Arbeit fallen lassen.

Ehemals hieß auch Bocal, das Mundstück der Trompeten, und anderer blasenten Instrumente; daher wurden die Trompeten, Posaunen, Waldhörner, Posthörner ꝛc. Instrumens à bocal genennet.

Boch-Haye, wird an einigen Orten der Böttcherschlägel genannt; s. unter Schlägel.

Bock, L. Caper, Hircus, Fr. Bouc, ist der Name, welcher bey einigen Thieren dem männlichen Geschlechte beygelegt wird, als: der Rehbock, s. unter Reh; Schafbock, oder Widder, Fr. Belier, s. unter Schaf; und der Ziegenbock, siehe unter Ziege. Wenn das Wort Bock ohne Zusatz steht, wird insgemein das Männchen von der Ziege darunter verstanden.

Bock, nennt man auch ein Instrument, dessen man sich bedienet, die Raubvögel damit auf dem Horste zu fangen.

Es wird von drey zusammengewachsenen Holzspitzen gemacht, die etwann einen Fuß und Finger stark, und so weit aus einander gewachsen sind, daß sie über den Horst reichen. In jedem Fuße werden zwo Schleifen von Pferdehaaren gemacht, daß also auf jeder Seite des Fußes eine Schleife kömmt. Alsdann wird der Bock auf den Horst gesetzt, und die Schleifen aufgezogen. Wenn nun die Vögel zum Horste ab- und zufliegen wollen, fangen sie sich in den Schleifen.

Bock, heißt auch zuweilen so viel, als ein Schlauch; s. dieses Wort.

Bock, Böcke, heißen die in großen Flüssen vor den hölzernen Jochen von Holz oder Stein gesetzten Eisbrecher.

Im Handwerkswesen werden auch viele Instrumente, Maschinen und Stellagen, Böcke genennt. Man hat Feuerböcke, im Ofen und auf dem Heerde, imgleichen Bratböcke, Fußböcke, Holzböcke, Mauer- und Rüstböcke, u. s. f.

Vom Bock der Hufschmiede, zum Beschlagen der Pferde; s. Th. XXV, S. 442.

Auf den Kutschen, wird der Kutscherstz Bock genannt. Siehe unter Kutsche.

Endlich bedeutet das Wort Bock zuweilen auch einen Betrug und Fehler, oder ein verbotenes Stück Arbeit, wie z. B. bey den Rohrschmieden. Denn was die Grobschmiede und Pfuscher an Röhren machen, nennt man Böcke oder Bastarrröhre.

Bock, (Falz-)
— (Füge-) } s. in F.
— (Fuß-)

— (Holz-) Cerambyx *L.*; s. unter Holzwurm.

Bocks-Bart, wilde Haberwurzel, Tragopogon, ein Gewächs, welches den Namen von dem haarichten Samen bekommen hat, welcher, wenn er noch im Kelche steckt, dem Barte eines Bockes gleichet; s. unter Haberwurzel.

Bocks-Bart, (Wiesen-) Spiræa Ulmaria *L.*; siehe Geißbart, No. 1.

Bocks-Beere, s. Himbeere.

Bocks-Bezoar, die kleinen Steinchen, welche zuweilen in den Gallenbläschen der Böcke gefunden werden; s. unter Ziege.

Bocks-Blut, das Blut vom Ziegenbock; von dessen Bereitung und Gebrauche, s. unter Ziege.

Bocks-Bohne, Faba hircina; s. Fieberklee.

Bocks-Distel, Bocksdorn, Tragacantha; s. Traganth.

Bocks-Dorn, eine Benennung 1. des dornigen Jasmines, Lycium; s. unter Jasmin. 2. der Bocksdisteln, Tragacantha; s. Traganth.

Bocks-Dosten, Tragoriganum creticum, s. unter Dosten.

Bock-Felle, Bock-Häute; s. unter Ziege.

Bock-Gestell, Bogen-Gerüst; s. Lehrbogen.

Bocks-Hörnlein, s. Johannisbrod.

Bocks Horn, Bockshornkraut, Foenum græcum; s. Heu. (Griechisch)

Bocks-Horn, eine Ausartung des Getraides; siehe Korn. (Mutter-)

Bocks-Horn-Bänder, Bocks-Hörner, eine Art von Fenster- und Thür-Beschlägen; siehe unter Band, Th. III, S. 508.

Bocks-Käfer, Cerambyx L.; s. unter Holzwurm.

Bocks-Kraut, Tragus, Tragium; s. unter Kali.

Bock-Leder, s. unter Ziege.

Bocks-Lorbeer, der vom Bocke ausgeworfene Mist; von dessen Nutzen siehe unter Ziege.

Bocks-Mark, s. ebendaselbst.

Bock-Messer der Kammmacher, s. unter Messer.

Bocks-Peterlein, Tragoselinum; s. Pimpinell.

Bocks-Talg, s. unter Ziege.

Bocks-Thorn, s. Feuer (Noth- oder Oster-)

Bock-Weizen, s. Buchweizen.

Bockel-Haube, Buckelhaube; s. unter Haube.

Bocken, sagt man von der Ziege, wenn sie aus Trieb der Natur zum Bocke verlanget.

Bockfüßig, was man bey Pferdefüßen also nennt; s. Th. XXV, S. 392.

Bodding, s. Pudding.

Bodemerey, s. Bodmerey.

Boden, Fr. Terrein, Terroir, nennt man insgemein das Erdreich, wenn man dessen Beschaffenheit und Eigenschaft mit anzeigen will, und da man z. B. spricht: ein starker, Mittel-, schlechter, kalter, schwarzer und grauer, thoniger, sandiger, moosiger, kalkiger und kreidiger, horstiger ꝛc. Boden. Siehe Acker-Erde.

Boden, wird auch der obere und innere Theil eines Hauses oder andern Gebäudes genennet, welcher zunächst unter dem Dache ist, oder welcher von dem Sparrwerke und Giebeln oder Walmen eingeschlossen wird. Siehe Dachboden.

Man nennt auch denjenigen Raum eines Gebäudes also, welcher durch gestreckte Balken abgesondert wird, und eben sowohl, als der zuerst beschriebene, von einem Landmanne und Hausvater zu Verwahrung seines Vorrathes

rothes an Getraide, Malz, Heu, Grummet u. d. gl. gebraucht wird. Sie bekommen ihre Beynamen von den darauf verwahrten Feld- und andern Früchten, als: Korn- Gersten- Haber- Malz- Grummet- Häckerlingboden, von deren Anlegung und bequemer Einrichtung unter jedem Artikel besondere Nachricht zu finden ist.

Vom Getraide- und Malzboden, siehe unter Bierbrauen, Th. V, S. 62. 100.

Boden, L. Fundus, Fr. Fond, heißt auch der unterste Theil eines Dinges, z. B. der Boden eines Fasses, Korbes, Sackes, Schiffes ꝛc. der Grund eines Flusses.

Auch wird die von Steinen verfertigte oder mit Bretern belegte Unterfläche eines Gemaches, worauf man geht, Boden genennet. Siehe Fußboden. Stubenboden.

Als ein Handwerksterminus, heißt Boden bey den künstlichen Leinewebern, sonderlich Canevaßmachern, diejenige Vorschrift, nach welcher sie die Fußschemel mit den Schäften vereinigen müssen.

Boden, (Döbel-) s. in D.

Boden, (Futter-) s. in F.

Boden-Bohne, Kriechfascole; s. unter Bohne.

Boden-Bret, ist ein starkes Bret, so lang als ein Rüst- oder Bauerwagen, welches auf der Vorder- und Hinterschale aufliegt, und den Zwischenraum zwischen den Unterleiterbäumen ausfüllt. Es heißt auch an manchen Orten eine Unterlage.

Boden-Eisen, eine Art Blech, die noch einmal so breit und dick ist, als ein dünnes Blech. Es wird theils verzinnt oder weiß, theils unverzinnt oder schwarz, in die Fäßchen auf 600 Blatt geschlagen.

Eben diese Benennung führen auch verschiedene Handwerksinstrumente. So wird z. B. dasjenige winklige Eisen, worauf der platte Boden eines Theekessels ruhet, wenn ihn der Kupferschmied schlägt, das Bodeneisen, genennet. Bey dem Schiffzimmer-

mann heißt derjenige gerade Meißel, mit welchem er einen Kahn kalfatert oder dichtet, also. Auch hat der Zinngießer, ein so genanntes Bodeneisen, welches eins derjenigen Eisen ist, womit er dreht.

Boden-Hammer, s. Hammer der Kupferschmiede.

Boden-Haube, s. unter Haube.

Boden-Holz, s. unter Böttcher.

Boden-Rad, der Name eines gewissen Rades einer Uhr.

Boden-Riß, ein in Haushaltungssachen und Kornrechnungen gebräuchliches Wort; s. Schrimpf.

Boden-Sägen, ist eine Arbeit der Böttcher, indem sie, wenn an einem alten Gefäße unten die Frösche abgestoßen oder verfault sind, dasselbe anders kimmen, der Boden aber von neuem eingesetzet wird. Und hievon hat das dazu gehörige Werkzeug, die Bodensäge, ihren Namen, womit die Dauben oben und unten geendet, oder gestämmet, gestrichen, gebodensäget und gekimmt werden.

Bodensatz in Pferdeschwemmen; von dessen ökonomischen Gebrauche, s. Pferdeschwemme.

Bodensatz von Waschung der Eisenerze; von dessen ökonomischen Gebrauche, s. Eisenerz.

Boden-Schatz, Lagergeld, ist eine gewisse Abgabe von einem jeden Fuder Wein, der von einem fremden Orte hergebracht, abgeladen und eingeleget wird, daß selbiger durch die geschwornen Visierer angeschlagen, visieret und geschätzt wird, wie viel Eimer es sind.

Boden-Schicht, wird bey denen Sachen, welche man schichtweise über einander zu legen pflegt, diejenige Lage genennet, welche zu allernächst auf den Boden zu liegen kömmt.

In Scheunen, wo die Bansen einen feuchten Boden haben, wie auch in den frey angestellten Feimen, wird die Bodenschicht mit Stroh angefangen, und sodann erst das Getreide darüber gebanset, damit die Körner, ehe sie ausgedroschen werden, wegen der Feuchtigkeit des Bodens nicht auswachsen können.

Boden-Spieker, eine Art eiserner Nägel; s. unt. Nagel.

Boden-

Boden-Schnur, eine Benennung gewisser Schnüre bey den Canevaßwebern.

Boden-Stein, heißt, in Mahlmühlen, der untere Mühlstein, welcher fest und unbeweglich liegt.

Boden-Stück. Zu den Fässern braucht der Böttcher Dauben, Reifen, und Bodenstücke, jedes nach Proportion der Fässer. Von den Bodenstücken wird der Boden gemacht. Die Dauben werden auf der Stoßbank zugerichtet, die Bodenstücke aber auch gefüget und gedöbelt oder gekimmet.

Boden-Zins, Grundzins, heißt dasjenige Geld, welches man von Häusern und Gebäuden, entweder unter diesem oder einem andern Namen, seiner Obrigkeit jährlich erlegen muß.

Es bedeutet dieses Wort auch das Standgeld, welches der Magistrat in den Markt- und Meßzeiten von einer jeden Bude oder Stande einfordern läßt.

Bodmerey, Bodemerey, Bodmerie, Böddemerey, oder Bömerie, Holl. Bodmerie, L. Foenus nauticum, Usura maritima, Pecunia trajectitia, Fr. Bodmerie, oder Bomerie, ist:

I. eine besondere Art von Seecontracten, und geschieht wenn ein Schiffer in einen ausländischen Hafen kömmt, und daselbst Mangel am Gelde leidet, also, daß er entweder sein Schiff nicht ausbessern, oder solches zur neuen Reise nicht verproviantiren kann, und hierauf Geld von einem Kaufmanne, und zwar zu hohen Interessen und Agio, aufnimmt, dafür er den Boden seines Schiffes verpfändet, d. i. eine solche Handschrift, Bodmereybrief genannt, von sich stellt, in welcher sein Schiff, Gut und Person, so lange für das entlehnte, und auf Bodmerey genommene Geld, haften soll, bis er in einem gewissen benannten Termin, und zwar nach Ankunft in diesem oder jenem Hafen, solches wieder erlegt haben würde, welches sonst auch mit einem Worte Bodmen oder Verbodmen, desgleichen Geld auf

Bodmerey nehmen, oder auszahlen, wie auch sein Schiff mit Bodmerey belasten, genennet wird; gleichwie die vorgeschossenen Gelder Bodmereygelder, und die Beschreibung der Bodmereybrief, heißt, weil der Vorschuß auf das geschieht, was der Boden oder Kiel des Schiffes ans Land bringt.

Was von dergleichen Bodmereyen die hamburgischen Statuten, imgleichen das wisbische und holländische Seerecht, verordnen, findet man in Ludovici Kaufmannslexicon, Th. I, Col. 1884—1887.

Ein mit dem Bodmereybriefe gleiche, ja fast noch mehrere Kraft habendes Instrument, ist auch ein so genannter Byl- oder Beilbrief, davon dieser Artikel unten nachzusehen ist. Denn ein solcher Bybrief geht vor Bodmerey, welches macht, daß oft diejenigen, die Geld auf Bodmerey gethan, dabey Gefahr laufen wenn nämlich ein Bylbrief vorhanden, ob sie gleich solches zur Zeit des gegebenen Bodmereygeldes nicht gewußt hätten. Sonst ist die Bodmerey auch

II. eine solche Convention, da unter Hoffnung eines besondern Gewinnes, ein gewisses Geld oder andere verzehrliche Sachen, dem Schiffsherrn mit der Bedingung geliehen werden, daß, wo das Schiff wohlbehalten zurück kömmt, das geliehene Geld mit dem abgeredeten Zinse restituirt; wo aber solches zu Grunde geht oder ausbleibt, nichts wieder gegeben werde, da inzwischen das Schiff, oder der Schiffsboden, dem Gläubiger dabey zur Hypotheck bleibt. Und wird diese Convention entweder nur auf die Hinreise, nämlich, wenn z. B. das Schiff von Hamburg glücklich nach England ankommen wird, oder auf die Hin- und Herreise, eingegangen, und von dem Schiffsherrn die Gefahr übernommen, bis dahin auch die Restitution des gegebenen Geldes mit den versprochenen Zinsen aufgeschoben wird. Geht aber das Schiff verloren, so cessirt auch in Ermangelung der Conditionserfüllung, die Verbindlichkeit zum Wiedererfatz

satz des aufgenommenen Geldes, und verliert der Gläubiger sein gezahltes Geld. Was aber das Quantum des Gewinnes, und wie viel man bey solcher Bodmerey versprechen könne, anbelangt: so ist solches nicht bestimmt, sondern, nach der Weite des Weges, oder der bevorstehenden Gefahr und Unsicherheit auf dem Wasser verschieden. Inzwischen erhellet so viel daraus, daß, bey diesem Bodmeriecontracte, Geld auf des Gläubigers Gefahr ausgeliehen wird, so daß, wenn das Schiff umkömmt, brüchig, oder von Corsaren weggenommen wird, derselbe Capital und Zinsen einbüßet; es hätte denn der Schuldner selbst dem Schiffe eine Gefahr zugezogen, als: wenn er nicht in bedungener Zeit vom Lande gestoßen, den Zoll verfahren, einen ungewöhnlichen verbotenen Lauf mit dem Schiffe genommen, und also Ursache zur Confication des Schiffes gegeben hätte.

Die Bodmerey ist vom Assecuranzcontract 1) darin unterschieden, daß man hiebey keine Prämie bezahlt, und auch, wie bereits gesagt, im Falle des Schiffbruches oder Wegnehmung durch die Armateurs oder Seeräuber, nichts schuldig ist, sondern daß man bloß, wenn das Schiff wohlbehalten in dem Hafen, dahin es bestimmt ist, ankömmt, das Capital nebst den Interessen, oder dem im gedachten Contracte stipulirten Gewinne, bezahlt. Auch ist die Bodmerey von dem Assecuranzcontracte auf den Vereinungsfall, oder bey entstehender Streitigkeit 2) darin unterschieden, daß dem Gläubiger obliegt, vor den Admiralitätsgerichten zu beweisen, daß das Schiff glücklich im Hafen angelangt, um auf die Obligation wegen Bodmerey die Hülfe zu erlangen, und sein Recht wegen des geschehenen Darlehnes zu befestigen; welches aber in den Assecuranzpolizen nicht also ist, als wobey dem Assecurirten obliget, zu Erhaltung seiner Schadloshaltung wegen der assecur. Sache den Verlust, die Wegnehmung oder den Schiffbruch des bemeldten Schiffes darzuthun. S. Assecuranz, Th. II, S. 572, fg. und große Avanture, Th. II, S. 642.

HENR. BODINI diss. de Bodmeria. Hal. 1697.

NIC. CPII. LYNKER diss. de Bodmeria. Jen. 1679.

Jo. Carl May Versuch über Assecuranzen, Haverey, Bodmereyen insgemein. Hamb. 1753, 4.

Bodmerey-Briefe, oder Bodmerey-Wechsel, werden die Verschreibungen genennet, welche denen ausgefertiget

get werden, die den Schiffern oder Seefahrenden, wenn sie in einem fremden Hafen, oder sonst, Geldmangel empfinden, gegen Verschreibung des Schiffes, Geld vorgestreckt, welches hernach die Schiffer oder Rheder mit genugsamen Agio, Provision und Renten, wieder abtragen müssen. Es muß aber in einem solchen Bodmereybriefe der Name des Leihenden und Entlehnenden, des Schiffes und dessen oder der verbodmeten Güter Beschreibung, des Ortes, wo es abgeladen werden soll, und wohin es bestimmt ist, die aufgenommene Summe und deren Ursache, die Bedingung, daß es auf Bodmerey genommen worden, und nach Angabe dessen, was der Boden an Land bringt, den beschriebenen Rechten gemäß, wieder zu bezahlen, nebst ausdrücklicher Verpfändung des Schiffes oder Gutes, und Unterzeichnung des Ortes, Jahres und Tages, gemeldet werden. Wird aber, ohne ausdrücklichen Bodmereybrief, nur Geld auf die Waaren in Form der Bodmerey vorgeschossen, und solches bloß auf dem Rücken des Conoissements bemerkt: so nennt man diesen Contract einen Seewechsel. Sonst werden auch die Bodmereywechsel, welche auf die Schiffskiele oder auf die Schiffe selbst ausgestellt werden, zu den conditionirten oder bedingten Wechseln gerechnet, weil solche allerdings auf zufällige Art bedingt sind, und weil es nicht von des Inhabers Können oder Wollen, sondern bloß von dem guten Glücke abhängt, ob ein solches Schiff zu Lande kommen werde, oder nicht.

Formulare von Bodmereybriefen, findet man im wohlinstruirten Schiffer, Lübek und Wism. 1747, 8. S. 122, fgg.

Bodmerey-Conto, oder **Rechnung**, wird gebraucht, wenn man einem Schiffer entweder selbst, oder durch den Factor, außerhalb Landes, Gelder auf Bodmerey vorstreckt oder vorstrecken läßt. Einige debitiren den Schiffer anstatt des Bodmereyconto, welches zwar insoweit auf eins hinausläuft; jene Methode ist aber nicht allein mehr im Gebrauche, sondern schickt sich auch besser,

ser, immaßen ich nicht die Gelder an den Schiffer, als ob ich auf seine Person sähe, sondern vielmehr auf den Boden seines Schiffes, vorstrecke, und wenn solches verloren geht, nichts dafür von dem Schiffer (als sonst für eine andere Schuld) wieder fordern kann; gelanget aber das Schiff wohl und glücklich an den bestimmten Ort, so habe ich mein Geld und Avance salvirt, indem er solche, zufolge des Bodmereybriefes, zu bezahlen schuldig ist.

Bodmerey-Wechsel, s. Bodmereybrief.

Bodo, Bolo, Feldmesser, Landmesser; s. Ackermesser, Th. I, S. 347.

Bodruche, Baudruche, heißt die obere feine Haut des Mastdarmes der Rinder, welche (wenigstens in England) sorgfältig abgezogen und zu einem sehr feinen Pergament zubereitet wird, dessen sich die Goldschläger zu ihren Hautformen (Fr. Chauderet) bedienen.

Böcke, s. unter Bock.

Böckel, s. Böckel.

Böcker, werden in den deutschen Ziegelscheunen die Haufen der gestrichenen und auf der Tenne gesetzten Ziegel genennet, welche, wenn sie halb trocken sind, mit einem Messer beschnitten werden.

Böcklein, L. Hœdus, Fr. Chevreau, oder Cabril, ist ein junger Bock oder ein kleines Männlein unter dem Ziegenviehe, das noch gar zart, und kein halb Jahr alt ist. Siehe unter Ziege.

Böckling, Bickling; s. unter Häring.

Böddemerey, s. Bodmerey.

Bögen, ist die siebente Arbeit im Weinberge, die der Winzer sogleich nach dem Stäbeln oder Pfahlstecken vornehmen muß, da die Reben über den dabey stehenden Pfahl gebogen, und sodann mit einem kleinen Wiedchen angeheftet werden. Der Pfahl muß $3\frac{1}{2}$, oder, wenn man solche nicht so lang haben will, $3\frac{1}{4}$ Elle lang seyn. Diese Arbeit soll bey gutem und bequemen Wetter geschehen, da es nämlich nicht sehr

heiß

heiß oder dürre ist, sondern, wenn es etwann vorige Nacht geregnet, oder gegen Morgen frisch gethauet hat, und also feucht ist, soll man damit früh von 5 Uhr an, bis gegen 9 oder 10 aufs längste, bögen, ehe die Sonne allzu hoch kömmt, und die Böge spröde macht. Was eine künftige Böge genennt werde, ist unter dem Art. Schnur in Weinbergen, zu finden.

Bögen (Mandel-) auf die Torten, s. Th. I, S. 748.

Boeges, Boejes, Buges, Boeffes, sind eine Art Seemuscheln, die in dem Königreiche Arder in Afrika statt der Münze gebraucht werden, und mit den Cauris auf den maldivischen Inseln einerley.

Böhme, Böhmer, böhmischer Groschen, Kaiserböhme, eine noch jetzt in Böhmen, Mähren und Schlesien gewöhnliche Münze, und so viel als ein Kaisergroschen, drey Kreuzer an Werthe, daß also fünf Böhmen vier gute Groschen ausmachen.

Sie wurden unter der Regierung des Kaisers Matthias zu prägen angefangen, als man die Weißgroschen oder kleinen und Malengroschen zu schlagen aufhörte. Man sieht auf solchen Böhmen das Brustbild des Kaisers Matthias, mit einem Kragen um den Hals, und der Beyschrift: Matthias D. G. R. I. S. A. G. H. B. Rex, und auf dem Reverse den doppelten Reichsadler mit dem Herzschildlein, daran der böhmische Löwe ist, mit der Umschrift: Archid. Aust. D. (3) Bu. Co. Tyr. 1619.

Böhmerische, L. Boehmeria, ist eine Pflanze, die nach Hrn. v. Linné unter die zwanzigmännerig vielehigen gehört. Es ist ein hoher Strauch von unregelmäßigem Wuchse, sehr schön in seiner natürlichen wilden Gestalt, und dabey zu des Gärtners Vergnügen geschickt, sich in einen regelmäßigen Baum bilden zu lassen. Die Wurzel ist groß und ausgebreitet, der Stamm fest und rauh, die Aeste zahlreich und irregulär ausgebreitet, ihre Farbe blaßbraun. Die Blätter sind breit und oval, außer daß sie am Grunde klein sind, und lebhaft, aber nicht dunkelgrün aussehen. Ihre Ränder sind ungetheilt, scharf gespitzt und leicht gerippt; sie stehen paarweise

und

und breiten sich gegen alle Seiten aus. Die Blumen sind groß, zierlich, und von einer tiefen, aber sehr dunkelrothen Farbe, aus vielen wellenförmigen Kronblättern zusammengesetzt, stehen ohne Ordnung um eine Menge Wipfel, und haben einen schwachen besondern Geruch; die Rinde aber riecht weit stärker gewürzhaft.

Obgleich der böhmerische Strauch den warmen Ländern von Amerika eigen ist, so wird er doch bey gehöriger Wartung in der freyen Luft unsers Himmelsstriches, das Jahr durch, ausdauern. Wir müssen die Natur nachahmen, welche ihm einen tiefen Boden und eine beschützte Lage giebt. Der Gärtner muß ein sehr gutes Stück Erde in dem warmen Theile des Gartens erwählen, und einen guten Theil Teichschlamm und etwas alten Kuhmist untergraben, so wird er die Eigenschaften des Erdreichs verbessern, ohne es zu erhitzen. Durch Ableger pflanzt man ihn am besten fort. Mit den Reisern ist es mißlich, und der Same reift in Europa auch niemals; auch hat man keine reife Früchte gesehen. Man schüttet gute Gartenerde in einen langen Kasten, welcher auf ein so hohes Gestelle gesetzt wird, daß die zum Ablegen bestimmten Zweige ohne viele Gewalt niedergebogen werden können; darauf mache man eine Furche längs der Erde in dem Kasten, und lege einen jungen Ast vom Strauche behutsam in denselben. Man stecke einige Löcher durch die Stängel um die Blätteransätze, und winde ein Stück Messingdraht oben darüber herum. In diesem Zustande lege man sie in die Furche, hefte sie mit einem hölzernen Haken nieder, bedecke sie mit Erde, und begieße sie mäßig, welches so oft, als es nöthig ist, wiederholt wird. Einen großen Kasten mit Erde zu gebrauchen, ist bey dieser Gelegenheit von großem Nutzen, weil der Zweig besser und länger darin wachsen kann, als in einem kleinern, bey welchem die Gefahr ist, daß die jungen Wurzeln durch das öftere Begießen erfrieren. Die Ableger müssen ein Jahr in dieser Lage

blei-

bleiben, und nachher können sie in eine warme Stelle auf gleich guten Boden versetzt und verpflanzet werden. Sie werden im dritten oder vierten Jahre, und von dieser Zeit an beständig und in reichem Maße blühen.

Böhmerlein, Böhmlein, Böhmle, Graculus bohemicus, Turdus cristatus, eine Art Krammetsvögel, die man sonst Seidenschwanz nennet. S. Seidenschwanz.

Böhmisch-Bier, s. unter Bier, Th. V, S. 13.

Böhmisch-Brod, eine Art von Gebackenem, welches im Reiche und in Schwaben sehr bekannt ist. Man nimmt 14 Eyer, rührt sie wohl in einem Topfe, thut 1 Pfund und 3 Loth Zucker hinein, und rührt alles nochmals eine Stunde. Sodann mengt man ein wenig Anieß, und 1 Pfund Nürnberger oder hallisch Mehl hinein, und rührt es wieder. Endlich belegt man einen kupfernen viereckigen gleich aufgemachten Model im Boden mit Oblatten, bestreicht ihn auf den Seiten, ohne ihn zu bestreuen, füllt das Angerührte hinein, und bäckt es allmählich.

Böhmische Calasche. Um solche zu machen, nimmt man Mehl, thut Butter, etliche Eyer und ein wenig Mehl darein, und macht einen Teig daraus, wirkt ihn aber nicht viel, treibt ihn messerrückendick auf, sticht mit einer Form beliebige Stücke daraus, bestreicht sie mit einem Ey, streuet Zucker, geschälte Mandeln, Zibeben und kleine Rosinen darauf, zwicket einen Rand daran, und läßt sie in der Tortenpfanne backen.

Böhmische Christwurzel, Elleborus niger Hippocratis; s. Nieswurzel, (Schwarze)

Böhmische Edelsteine. Solche sind: Diamanten, denen an Schönheit nichts, als die Härte, fehlt; ferner: Amethysten, Topasen, Sapphyre, Hyacinthe, und auch so gar Rubinen, welche letztere doch sonst nur in Peru und Ceylon angetroffen werden; imgleichen Türkisse, Carniole, sehr schöne Granaten, Korallen, Jaspiß, Krystalle, u. a. m.

Böhmische Haube, siehe unter Haube.

Böhmlein, siehe Böhmerlein.

Böhn, siehe Dach-Boden.

Böhnhasen, Bühnhasen, Pfuscher, Störer ꝛc. L. Ambulatores, Clancularii, Lepores domestici, Turbatores, Umbratiles, werden unter den Handwerksleuten diejenigen genennet, welche nicht ordentlich Meister geworden sind, und doch das Handwerk heimlich treiben, die Arbeit wohlfeiler machen, und dadurch den rechten Meistern, welche bürgerliche Lasten tragen müssen, Schaden zufügen.

Man nennet sie Störer, weil sie die gemeine Handwerksordnung stören; Pfuscher, weil sie heimlich arbeiten; Böhnhasen, weil sie sich gemeiniglich mit ihrer Arbeit auf den Boden des Hauses, oder in niederdeutscher Sprache, auf dem Böhn, oder der Bühne, verstecken, und von den rechten Amtsmeistern aus einem Winkel in den andern gejaget werden. Siehe auch Fretter.

Boejes, siehe Boeges.

Bökel, Pökel, an einigen Orten auch Pickel genannt, L. Garum, Muria, Fr. Saumure, heißt das Salzwasser und die Lake, oder auch eine besonders zubereitete Wässerung, vermittelst welcher allerley rohes Fleisch sich eine geraume Zeit frisch und wohlschmeckend aufbehalten läßt. Sie entsteht entweder, wenn das Fleisch bey dem Einlegen wohl eingesalzen und mit starkem Gewichte beschweret wird, daß es fest presse, und das Salz desto eher zerfließe; oder sie wird, wenn der Lake wegen Sparsamkeit des Salzes an dem Fleische zu wenig seyn wollte, von Salz, mit etwas Salpeter, und fließendem klaren Brunnenwasser zubereitet.

Man macht auch die Lake, oder an einigen Orten so genannte Sur, folgender Gestalt. Man nimmt ein Stückchen Fleisch, siedet es bey einem hellen Feuer, schäumet es fleißig ab, wirft so viel Salz darein, als nöthig ist, und läßt es so lange sieden, bis die Brühe so hell wird, als ein Oehl. Die Probe, daß die Lake nicht zu

viel und auch nicht zu wenig gesalzen sey, ist diese: es muß ein frisches ungesottenes Hühnerey darauf schwimmen. Sodann läßt man sie, nachdem sie zuvor durchgeseihet worden, erkühlen, und gießt sie nachher, wie ich im folgenden Art. zeigen werde, über das Fleisch.

Wenn man zu einer Sulze, u. d. gl. eine Lake zurichtet, so wird auch wohl etwas Essig mit darunter gethan.

Vom Nutzen des Bökelwassers von dem eingesalzenen Fleische, oder auch von den Häringen, zum Begiessen der Gänge und Alleen in den Gärten, damit das Gras in denselben nicht so häufig hervor wachse, ingleichen vom Gebrauche desselben zum Waschen der Schafe nach der Scheerung, siehe unter Salz-Wasser. Daß dasselbe auch wider verschluckte Blutegel dienlich sey, ist bereits oben, S. 17, erwähnt worden.

Bökel-Fleisch, Pökelfleisch, Pekelfleisch, Pökelfleisch, L. Caro conditanea, muriatica, sale adsperſa oder salita, Fr. Chair salée, heißt überhaupt alles in Salz und etwas Salpeter eingelegtes rohes Fleisch von Rindvieh, Schweinen und Wildbret, welches entweder nach und nach aus der Beize verspeiset, oder nach einiger Zeit heraus genommen, und in den Rauch aufgehänget wird. Insonderheit aber wird darunter, weil zwischen dem eingesalzenen und dem Bökelfleische ein merklicher Unterschied ist, das nach ersterer Absicht eingelegte Rind- oder Ochsenfleisch verstanden.

Das Bökeln, oder Einsalzen des Fleisches, hat Wilhelm Bökel zu Biervliet, im J. 1347 zuerst erfunden, daher es auch nach seinem Namen genennet wird. Der Erfinder liegt zu Enkhuysen begraben, und hat die Ehre gehabt, daß auf dessen Grabstein Kaiser Karl V. einen frischen Häring, weil er auch diese einzusalzen erfunden, gegessen hat.

An vielen Orten ist das Einsalzen des Fleisches eine Arbeit der Schlächter, die solches auf den Kauf machen, ob es wohl sonst eine gemeine Land- und Hauswirthschaftsarbeit ist.

Wo eine starke Quantität Fleisch einzusalzen ist, verfährt man folgender Gestalt. Nachdem man ein gutes Weinfaß, oder ein anderes Gefäß, welches aber von Eichenholz verfertigt seyn muß, (weil das Kienholz dem Fleische einen Nebengeschmack giebt,) darein ein halber oder ganzer Centner Fleisch geht, zur Hand geschaffet, und sonderlich letzteres mit Wein- oder Nußlaub und heißem Wasser wohl ausgebrühet, den Boden, wie auch die Seiten um und um mit Salz und Salpeter bestreuet hat: so wird schönes fettes Rindfleisch, welches keine Knochen hat, auch nicht vom Halse genommen ist, zu Stücken von beliebiger Größe gehauen, und ein jedes davon besonders mit Salz eingerieben, auch dergestalt ordentlich neben und über einander gelegt, daß die größten und besten Stücke unten, diejenigen aber, welche etwann noch Knochen haben, und bald verspeiset werden müssen, oben zu liegen kommen. Gemeiniglich vermischt man das Salz mit etwas Salpeter, weil dadurch das Fleisch nicht allein schön roth, sondern auch wohlgeschmacker werden, länger dauern und gut bleiben soll. In Ansehung der Proportion des Salpeters zum Salze aber, ist man verschiedener Meinung. Im 5ten St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1773, S. 47, versichert ein Frauenzimmer, daß ihr sowohl Rind- als Schweinfleisch am schmackhaftesten gerathen sey, wenn sie, auf 100 Pfund Fleisch, 4 Pfund 22 Loth recht abgetrocknetes Salz, und $\frac{1}{4}$ Pfund wohlgestoßenen Salpeter, oder, bey wenigem Fleische, auf 12 Pfund Fleisch 18 Loth Salz und 1 Loth Salpeter genommen; allein diese Proportion des Salpeters ist wohl, (wie auch nachher im 7. St. S. 70, mit Recht erinnert wird,) zu stark; und von allzu vielem Salpeter wird das Fleisch zerbeizet, und nimmt einen schlechten Geschmack an. Am sichersten ist es, wenn man auf 1 Centner Fleisch 2 große Meßkannen, oder 5 Pfund Salz und 2 Loth Salpeter rechnet, das Fleisch damit bestreuet, und beydes wohl ein-

reibet. In dem Fasse sondert sich von dem Fleische eine Brühe oder Lake ab, welche das Fleisch im Bökel erhält, und daher nicht abgegossen werden muß.

Oder, man leget, wenn Gefäße und Fleisch, vorbeschriebener Maßen, mit Salz und Salpeter also zubereitet worden, unten auf den Boden Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, und in Scheiben geschnittene rothe Rüben; auf diese eine Lage gesalzen Fleisch; auf solches wiederum gedachte Species; sodann ferner eine Lage Fleisch, und wird damit immer also wechselsweise fortgefahren, bis das Faß voll ist, und die Species den Beschluß gemacht haben. Alsdann wird das Faß 1) zugespündet, und auch wohl die Böden mit Pech an allen Seiten vergossen, daß keine Brühe davon laufen könne; 2) an einen kühlen Ort gesetzt, und 3) alle Tage umgewälzet, und jedesmal abwechselnd das unterste zu oberst gestellet. Letzteres ist sorgfältig in Acht zu nehmen; denn, wo das eingelegte Fleisch nur an einem Orte trocken wird, so leget sich daselbst der Salpeter an, und verursachet einen solchen Gestank, daß das Fleisch, ob es gleich schön roth und hart ist, dennoch stinkend und zum Essen unbrauchbar wird.

Anstatt das Faß zuzuspünden, bedecket man selbiges zuweilen auch bloß mit einem hölzernen Deckel, und beschweret solchen mit Steinen, damit es sich fest auf einander drücke, und das Salz desto eher zerfließe; man muß aber alle Tage fleißig darnach sehen, und öfters den Zapfen, oder die hölzerne Röhre, womit das Faß oder der Zober unten versehen ist, öffnen, die Brühe in ein reines Geschirr ablaufen lassen, und selbige nachher, nach geschlossener Röhre, oben wieder über das Fleisch gießen, damit das Salz allenthalben desto besser eindringe; und dieses muß alle Tage unausgesetzt geschehen. Sollte aber der Brühe zu wenig seyn, und obenher ermangeln, wie dann gemeiniglich ein Fleisch mehrere Brühe setzt, als das andere: so muß man frische

Lake,

Lake, wie im vorhergehenden Art. beschrieben worden, über das Fleisch gießen, damit dasselbe nicht anlaufe und verderbe. Wird die Lake blutig, oder sonst obenauf unrein, so muß man dieselbe ablaufen lassen, von neuem übersieden, abschäumen, und mit frischem Salzwasser verstärken, und sie wieder darüber gießen. Hat aber die Brühe, oder das Fleisch, vor Ablauf der Salzbeize einen fremden Geschmack angenommen, muß man dasselbe unverzüglich heraus nehmen, und in den Rauch hängen, wo es ihn wieder verlieren wird.

Einige bestreuen nur allein den Boden des Fasses oder Zobers mit Salz, legen hernach das Fleisch, wie es an sich selbst ist, ungesalzen darauf, überstreuen jede Lage mit Salz, und übergießen es mit einer wohl gesalzenen und gesottenen Lake.

Bey dem Einsalzen des Schweinfleisches, bestreuet man den Boden des Gefäßes reichlich mit Salz, und leget den Speck, nachdem er ebenfalls wohl mit Salz abgerieben worden, darüber her, bestreuet ihn mit Salz, und macht eine neue Schicht, über welche allemal Salz gestreuet werden muß. Auf den Speck kommen die Schinken, und andere fleischige Stücke, nachdem sie zuvor mit Salz stark eingerieben worden sind. Auf diese leget man Füße, Rüssel, Ohren, Kinnbacken, und andere beinige Stücke, und streuet noch eine Schicht Salz darüber her. Das Schweinfleisch erfordert überhaupt mehr Salz, als das Rindfleisch. Man stößt das Salz, ehe man es an das Fleisch thut, und mischet nicht, (wie einige thun,) Pfeffer, als welcher dasselbe gelb macht, sondern gestoßene Gewürznelken, darunter.

Zu jedem Fleisch muß man sein besonderes Geschirr haben, und kein Schweinfleisch in Geschirre, worin zuvor Rindfleisch gewesen ist, einsalzen, weil es sonst sofort einen andern Geschmack anzieht.

Das Schweinfleisch muß man wenigstens 6 Wochen lang im Bökel lassen, wofern man es nicht räu-

chern will, wovon es dem Geschmacke weniger angenehm wird. Wird es im Speisen zu stark gesalzen befunden, so darf man es nur etwas länger in frischem Wasser liegen lassen. Das Rindfleisch darf nicht so lange im Salz liegen, als jenes, weil es sonst zähe und unangenehm zu speisen wird.

Weil bey dem oftmaligen Auf- und Zumachen der Bökelfleischfässer, dem darin befindlichen Fleische ein Theil der Lake abgeht, und wenn hernach ein Theil des Bökelfleisches aus dem Fasse verbraucht wird, das zurückgebliebene übrige Fleisch nicht mehr fest liegt, die Luft eindringt, und hiedurch beynahe die Hälfte des eingebökelten Fleisches unschmackhaft werden kann: so ist diesem Uebel dadurch zu begegnen, auch zugleich eine ziemliche Ersparung bey dem zu jedesmaligen Auf- und Zumachen erforderlichen Böttcherlohn zu gewinnen, wenn man sich der Schraubenfässer bedienet. Ein solches Faß ist von eichenem und ziemlich starkem Holze. Es muß, so viel möglich, oben so weit als unten seyn, jedoch etwas conisch, damit die Reifen besser halten. Es kann z. B. nach Werkmaß gerechnet, oben 17 und unten 19 Zoll weit, und 16 Zoll tief seyn. Der Boden ist ziemlich dick und stark, auch ist unten am Boden ein hölzernes Kreuz angebracht, damit derselbe eine rechte Festigkeit erhalte, und nicht etwann durch das Zuschrauben gar ausgepresset werde. Das Faß hat einen doppelten Deckel. Der eine muß just in das Fäßchen einpassen, und es wird derselbe ebenfalls mit einem Kreuze, ungefähr 2 Zoll dick und 3 Zoll breit, befestiget. In der Mitte dieses Kreuzes wird ein Loch, ungefähr $\frac{1}{2}$ Zoll tief, gemacht, so um die Schraube fest ruhet. Der andere Deckel muß gerade auf das Fäßchen passen. Mitten durch diesen Deckel wird ein Loch gebohrt, wodurch die Schraube geht. Alsdann ist ein Querholz, gleichsam wie ein Riegel, ungefähr 2 Zoll dick, und 4 Zoll breit, in welchem die Schraubenmutter befindlich ist.

Dieser

Dieser Riegel wird oben, über dem obersten Deckel, dadurch fest gemacht, daß in demselben an beyden Enden Löcher in die Quere geschnitten werden, wodurch die beyden Hörner des Fäßchens gehen. Denn, man hat sich das Fäßchen, wie gesagt, als einen Wasserständer vorzustellen, der oben, gewöhnlicher Maßen, ein Paar Hörner oder hohe Dauben hat. Durch diese Hörner werden wieder ein Paar längliche Löcher gemacht, und dadurch Keilchen geschlagen, welche den Riegel fest halten, damit er sich nicht in die Höhe schraube. Endlich muß die Schraube fast so lang seyn, als das Fäßchen tief ist. Oben an der Schraube ist ein runder Kopf, ungefähr 4 Zoll im Durchschnitt, in welchem, wie bey andern Schrauben, ein kleiner Hebel in die Quere, ungefähr 1 Zoll, und darüber, stark, durchgeht, damit die Schraube angedrehet werden kann. Die Schraube ist etwann 1½ Zoll dick. So lange das Fäßchen voll Fleisch ist, gebraucht man sie nicht; wenn aber etwas heraus genommen wird, und der innere Deckel also weiter hinunter kömmt, alsdann hat man dieselbe nöthig. Unten, dicht am Boden des Fäßchens, wird ein Loch durch eine Daube gebohrt, und eine Dille oder auch nur ein Zapfen fest eingeschlagen, um dadurch dann und wann die Lake abzuzapfen, und sie wieder oben aufzugießen. Dieses kann aber auch unterbleiben; denn, wenn der Zapfen nicht recht accurat und fest in das Loch eingepasset ist, tröpfelt es leicht.

Bey diesen Schraubenfässern sowohl, als bey denen, wo die Deckel mit Steinen beschweret werden, ist diese Unbequemlichkeit, daß sie nicht umgekehret werden können; das Umwenden der Fässer aber ist das Vorzüglichste beym Einbökeln. In großen Familien, wo ein mittelmäßiges Fäßchen zu einem Viertel Rind nöthig ist, kann man die Schraubenfässer allerdings vorziehen; wo aber wenig zu Tische sind, da wählet man lieber die zugesyndeten Fäßchen, deren man nur eins nach dem andern

angreift. Man muß dazu recht kleine Fäßchen uehmen, darin nur einige Stücke Fleisch liegen, die bald, wenn das Fäßchen einmal aufgemacht ist, hinter einander verbrauchet werden. Man hat zwar freylich alsdann mehr als ein Fäßchen nöthig, und man muß ihrer wohl 3 bis 4 Stück haben; allein, der Nuzen davon ist auch dieser, daß immer ein frisch Fäßchen aufgemachet wird, und also das Fleisch im lezten Fäßchen eben so gut ist, als das im ersten.

Die beste Zeit zum Einbökeln ist natürlicher Weise im Winter, und zwar gleich den Tag nach dem Schlachten, wenn die Säfte noch ganz frisch und noch nicht in die Fäulniß übergegangen sind. Wird das Einlegen des Fleisches von Weibspersonen vorgenommen, so soll es alsdann geschehen, da sie von ihrer Monatszeit frey sind, weil die Erfahrung gezeigt hat, daß, wenn dergleichen unreine Personen solche Arbeit verrichtet, oder nur mit dem bereits eingelegten Fleische hantieret haben, dieses alsdann umgeschlagen und verdorben ist.

Daß durch das Einsalzen das Fleisch länger erhalten wird, davon ist keine andere Ursache, als daß das Salz die zur Fäulung geneigten Theile auflöset, und durch deren Entfernung die übrigen Fasern des Fleisches mit ihrer Lympha frisch erhält, wobey jedoch auch nicht zu läugnen ist, daß die sauren Salze nicht sowohl die faulenden Theile auflösen, als vielmehr deren leichte Fäulung durch ihre Verdichtung verhindern. Dieses geschieht desto sicherer, wenn das Salz tief genug hat eindringen, und alle faulende Theile theils auflösen, theils die Fäulung der übrigen hat hindern können. Das erstere wird sonderlich daher erweislich gemacht werden können, weil das eingesalzene Fleisch leichter wird. Es wird um so viel leichter, als das Salz faulende Theile aufgelöset und entfernet hat.

Um das eingesalzene Fleisch auf den Schiffen für die Seeleute so lange als möglich, frisch zu erhalten, hat der berühmte Engländer Hales den Vorschlag gethan, die

die Bökellake in die Blut- und Pulsadern des Thieres einzuspritzen, sobald es geschlachtet worden ist. In dieser Absicht aber muß man das ganze Thier auf einmal einsalzen.

Man muß zuerst eine hinlängliche Menge Bökellake mit gemeinem Salz zubereiten. Gemeiniglich nimmt man zu ungefähr 4 Maß (Pinten) Wasser 2½ Pfund Salz; läßt die Vermischung so lange kochen, bis auf jedes Gefäß voll Wasser, welches 4 Maß hält, ungefähr 3 Pfund Salz kommen, welche das höchste sind, was das Wasser auflösen kann. Diese Lake dienet zum Einspritzen. Da in 1 Maß Seewasser nur ungefähr der 9te Theil so viel Salz enthalten ist, als eben dieselbe Menge frisches Wasser auflösen könnte: so ist hieraus abzunehmen, um wie viel ungefähr ein Stück Bökelfleisch ausgewässert werden kann, wenn man es in Seewasser weichet.

Wenn man einen ganzen Ochsen einbökeln will, so braucht man 160 bis 200 Maß Lake, welche auf vorgedachte Weise zubereitet worden seyn muß. Wenn nach der Operation etwas davon übrig ist, so kann man das in Stücke geschnittene Fleisch darin einbökeln; zu welcher Absicht es noch stärker gemacht werden kann, wenn man noch mehr Salz hinein thut. 20 bis 24 Maß Lake sind zum Einbökeln eines Schweines, oder Schafes, oder Damhirsches, hinlänglich.

Diese Lake muß, wenn sie in die Gefäße des Thieres eingespritzet wird, einen gewissen Grad der Wärme haben, welcher der Wärme des Blutes des Thieres entweder gleich kömmt, oder sie noch übertrifft. Dieses kann man vermittelst des Thermometers abmessen. Wenn die Lake kälter ist, so würde sie die Gefäße des Thieres zusammen ziehen, und könnte also nicht so leicht tief genug eindringen. Man kann einen Theil der Lake kochend, und einen andern kalt oder lauwarm halten, und solcher Gestalt durch beyder Vermischung den gehörigen Grad der Wärme hervor bringen.

Es ist aus eben dem Grunde auch nützlich, das Thier einzuspritzen, so bald es geschlachtet, und der Leib noch warm ist, damit sich die Blutgefäße nicht zusammen ziehen. Zum Einspritzen selbst hat Hr. Hales eine eigene Maschine erfunden, (siehe Fig. 290) die einem kupfernen Trichter ähnlich sieht, welcher mit zwo ungleich langen Röhren Gemeinschaft hat, und desto größer seyn muß, je größer das Thier ist. Wenn diese Maschine gehörig zubereitet worden ist, so schlachtet man das

Thier auf die Weise, daß man ihm nur die Drosseladern öffnet, welches besser ist, als daß man es gleich todt schlägt, und ihm erst hernach die Kehle abschneidet, weil alsdann das Blut weder so schnell, noch so vollkommen, ausläuft. Es muß in dem Fleische des Thieres so wenig Blut bleiben, als möglich ist; denn alsdann läßt es sich besser conserviren, weil das Blut derjenige Theil des Thieres ist, welcher am leichtesten in Fäulniß gehet. Wenn das Thier nach dem Blutlassen noch nicht todt seyn sollte, welches sich zuweilen zuträgt, so muß man es alsdann vollends todt schlagen. Wenn bey dieser Operation aus Versehen eine große Pulsader mit zerschnitten wird, so muß man sie mit einem umschlungenen Faden vermittelst einer krummen Nadel zubinden, weil sonst hernach eine Menge Lake durch dieselbe heraus laufen würde.

Nachdem alles dieses geschehen ist, leget man das Thier auf den Rücken, doch so, daß es sich ein wenig auf die rechte Seite beuge. Man öffnet ihm den Bauch, leget die Gedärme und das Netz auf die linke Seite hinüber, und suchet die so genannte große Pulsader an der linker Seite des Rückgrathes, unter den Rippen unter den Nieren, wo sie gar leicht zu finden seyn wird. Wenn sie gefunden ist, sondert man das Fett ab, und schneidet die dünne feine Haut, die sie bedecket, hinweg. Alsdann schneidet man die Ader halb quer durch, und schlitzet sie sodann mit einer Schere 1, 1½ oder 2 Zoll lang, in die Länge auf, nachdem ein Thier groß ist.

Hierauf steckt man die beyden in gerader Linie an einander gesetzten Röhren des Instrumentes, DE, BE, in die Ader. Das längste Ende BE, wird gegen das Herz zu so tief eingestoßen, bis das andre kürzere DE in den hinabwärts gehenden Stamm der Ader eingeschoben werden kann; und eben deshalb müssen die beyden Röhren von ungleicher Länge seyn, denn sonst müßte man die Ader eben so lang aufschlitzen, als die Röhre wäre. Hierauf steckt man mit einer krummen Nadel zween Fäden unter der Pulsader, den einen zwischen BE, und den andern zwischen DE, durch, und bindet damit die Adern sehr fest auf beyde Enden der darin steckenden Röhren, welche zu diesem Behuf auf beyden Seiten eine Vertiefung oder einen Heftring rr haben, wohinein der Faden passet, daß er nicht abglitschen kann.

Diese beyden in der Ader steckenden gemeinschaftlichen Röhren haben da, wo die Ader zwischen den beyden Verbänden offen ist, ein Loch, in welches man eine hölzerne Röhre, und den mit einem Hahne C versehenen Trichter setzt, den Hahn zudre-

zudrehet, die blutwarme Lake einfüllet, bis die hölzerne Röhre und der Trichter voll ist, und sodann den Hahn öffnet, da dann die Lake, vermöge ihrer eigenen Schwere, in alle Puls- und Blutadern, welche vorher mit Blut angefüllt waren, hinein dringen wird. Um dieser Lake durch ihre eigene Schwere einen so starken Druck zu geben, als nöthig ist, sie in die Adern hinein zu treiben, hat Hr. Hales der hölzernen Röhre eine solche Höhe gegeben, welche durch den Druck der Lake eben so viel Gewalt äußern muß, als der Druck des Herzens in dem getödteten Thiere geäußert hat, um das Blut in alle Gefäße hinein zu treiben. z. B. für einen Ochsen muß die hölzerne Röhre 8 bis 10 Zoll, für ein Schaf oder Schwein aber 5 bis 6 Zoll, lang seyn.

Wenn der Hahn einmal offen ist, muß man den Trichter nebst der hölzernen Röhre stets voll erhalten. Sollten sie aber aus Versehen einmal auslaufen, so muß man den Hahn sogleich verschließen, bis sie von neuem vollgefüllet sind. Denn, wenn sich zwischen der Lake Luft einschliche, so würde dieselbe ein Hinderniß seyn, daß sie nicht in die entferntesten und engsten Gefäße hinein dringen könnte. Wenn man alle diese Vorschriften genau beobachtet, so kann man versichert seyn, daß die Lake den ganzen Körper des Thieres durchdringen und ihn völlig durchbökeln werde. Zum Versuche darf man nur nach geschehener Operation an irgend einem äußersten Theile des Körpers, z. B. an der Nase, am Schwanze, an den Ohren oder Füßen, einen kleinen Einschnitt machen, so wird man den Bökel überall finden.

Weil aber bey dieser Operation viele Lake durch die Luftröhre und durch die Oeffnung der Drosseladern ausläuft und verloren geht, so muß man in die Luftröhre einen Pfropf stecken, und den Hals mit einem Strick fest zuschnüren, damit die Wunden der Drosseladern nichts durchlassen können.

Bey einem Ochsen wird ½ Stunde erfordert, bevor sich die Lake in alle Theile und Adern desselben ausbreiten kann. Bey Schweinen und Schafen ist nur ¼ Stunde nöthig. Wenn man endlich das Fleisch trocken einsalzen will, so hauet man es in Stücke, und hebet dieselben zum Gebrauch für das Schiffsvolk auf. Wenn das also gesalzene Fleisch in der Lake gelassen wird, wie gemeiniglich geschieht, so können so gar die inwendigsten Theile desselben auch in den heißesten Ländern nicht verderben, weil das Fleisch auf solche Weise das Salz besser, als auf alle andere, in sich zieht.

Wenn das Fleisch nur wenig Tage aufbehalten werden soll, so ist nicht nöthig, die Lake so lange im Körper des Thieres her-

herum laufen zu lassen, wenn es nur hernach in eine gute Lake geleget wird. Soll es aber viele Tage währen, so muß man es nach dem Einspritzen mit trockenem Salze reiben, und es einige Zeit austraufen lassen. Auf solche Art pflegen es die Einschlachter zu machen. Sie reiben erst das Fleisch mit reißem Salze; hernach legen sie es 5 Tage in den Bökel, wodurch die blutigen und der Fäulniß am meisten unterworfenen Säfte Zeit gewinnen, sich heraus zu ziehen; alsdann wird das Fleisch aus der Lake heraus genommen, in Tonnen geschlagen, und zwischen jedes Stück und jede Lage, weißes und graues Salz gestreuet, alle Zwischenräume aber werden mit einer Lake angefüllet, die so stark gesalzen seyn muß, daß ein Ey darauf schwimmt. Hiezu nimmt man auf 4 Maß Wasser 3½ Pfund Salz. Das in der Tonne enthaltene Salz, (das von der Lake mitgerechnet) beträgt auf 1 Centner Fleisch $\frac{2}{16}$ eines Scheffels weißes, und $\frac{5}{12}$ graues.

Wenn man das durch das Einspritzen eingebökelte Fleisch essen will, so muß es eine Zeitlang im Wasser auswässern, weil es sonst zu salzig seyn würde. Es muß auch lange kochen und gekocht gegessen werden, da es dann wohlschmeckend, mürbe und saftig ist. Das Einsalzen durch das bloße Einspritzen, erhält das Fleisch 10 Tage gut. Will man es länger halten, so muß man es außerdem noch trocken einsalzen; auf solche Weise kann es sich über ½ Jahr gut conserviren.

Wenn man das Verfahren des Herrn Hales beobachten will, so kann man auch nur ein halbes Thier einsalzen, und die andere Hälfte frisch essen. Man darf in dieser Absicht nur die eine von den beyden Röhren des Instrumentes, die in die Ader gesteckt werden, zustopfen, und nur die andere offene in die Ader hinein stecken. Auf diese Weise dringt die Lake nur in die Vorder- oder Hintertheile hinein. Das Einspritzen einer nicht allzu starken Lake kann auch in solchen Fällen nützlich gebraucht werden, wenn man die Viertel vom Wilde, das nicht gehetzt worden ist, einige Tage aufbehalten wollte.

Instructions sur la maniere de saler les animaux tout entiers, afin d'en conserver la chair dans les climats les plus chauds, st. in den Instructions sur les Mariniers, trad. de l'angl. de Mr. HALES, à la Haye 1740, 8. S. 131—159.

Mittel, das Fleisch auf den Schiffen frisch zu erhalten, st. im 52. St. des III. Th. des physical. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 410—414.

Wie das eingesalzene Fleisch zu räuchern, siehe unter Räucher-Fleisch.

Anweisung, sehr wohlschmeckendes Pickelfleisch im Sommer in wenigen Tagen zu erhalten, st. in No. 30 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 271, desgl. im 43. St. der Giess. wochentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 343.

L. A. J. R. Abhandlung von der niedersächsischen Gewohnheit, große Stücke Rindvieh auf einmal für einzelne Haushaltungen einzuschlachten, und sie durch Einsalzen und Räuchern zum Gebrauch aufzuheben, st. im 83—85. St. der gel. Beytr. zu den braunschweig. Anz. v. J. 1767.

Anweisung, die Pickelfleischfässer zu verbessern, st. im 27. St. des wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1768, S. 237.

Fernere Erläuterung wegen der Pickelfleischfässer; aus einem Schreiben, nebst einem Zusatze, st. im 36. St. dess. S. 297—309.

JO. FR. CARTHEUSER diss. de pravo carnium muriaticarum nutrimento. Fr. a. V. 1744, 4. 2½ B.

Heinr. Jr. Delius Bemerkung beym Einsalzen, st. im 12. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1757, 8. S. 445—448.

Vom Fleischeinsalzen, handelt *Franc. Phil. Florinus*, in klug- und rechtsverständ. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1206—1208.

Bökel-Häring, Bökling; siehe unter Häring.

Bölen, ein Kunstwort der Lohgärber, bey Bereitung des Pfundleders; denn, wenn die Haare mit dem Schabmesser von der Haut herunter geschasset werden, so nennen sie solche gebölet.

Bömerie, siehe Bodmerey.

Bömsch, Bömsche, ist eine gewisse Art, den Raubvögeln, Raben u. d. gl. zu stellen, und dieselben zu fangen. Man nimmt 2 Stöcke, so dick wie ein Harkenstiel, von Haseln, Weiden, oder dergleichen zähem Holze, und zwar in einer Länge von 3 bis 3½ Ellen. Diese Stöcke werden gebogen, daß ein jeder wie ein halber Mond, und also beyde zusammen einem Zirkel gleich seyn. An den Enden wird ein Loch durchgebohret, worin ein festes Leinchen ist, womit die Stöcke zusammen gebunden sind, doch so, daß sie leicht aus einander, als wie in einen Zirkel, geleget werden, und bey dem Fange schnell aufschlagen können. Hiezu wird nun ein Garn auf folgende Art gestrickt. Man stricket zuerst 16 Maschen, fasset alsdann den mittelsten Knoten ganz allein, und stricket rund herum, bis es auf eine Klafter lang wird; zieht es also aus einander, und probirt,

birt, ob es in den von einander gelegten Biegeln zureiche. Es muß aber auch nicht zu straff, sondern etwas Busen darin seyn; und so wird das Garn ringsum an den Biegeln fest angemacht. Die Stellung ist folgende. Man bereitet einen Pfahl, welcher 14 Zoll lang, viereckig, und auf 3 Zoll breit ist. Hierein macht man ein Loch von 4 Zoll lang. Ferner wird eine Zunge gemacht, von 10 bis 12 Zoll lang, und 3 Zoll breit, und an einem Ende also eingeschnitten, daß sie in das Loch des Pfahles einpaßt; da dann durch den Pfahl und die Zunge ein Loch gebohret, und ein hölzerner Nagel gemacht wird. Vorn hinauswärts aber ist die Zunge ganz dünn, damit sie im Stellen nicht zu schwer sey, sondern sich gar leicht hinauf und herunter drehen könne. In den Pfahl wird über der Zunge ein Kerb geschnitten, desgleichen auch auf der Zunge. Ferner wird ein starker zäher Stock, in der Stärke eines Armes, und 9 Fuß lang, genommen, und etwann auf 5 Fuß weit von dem Bömsch gestecket. Auf diesen Stock werden 3 fein gezwirnte Leinchen gebunden, welche, wenn man den Stock bieget, hinunter an die Stellung reichen. An dem einen Leinchen wird ein Stellholz, von 4 bis 5 Zoll lang, gemacht, welches an beyden Seiten breit geschnitten ist; die andern beyden Leinchen werden an jeden Biegel des Bömsches fest angebunden. Die Stellung selbst aber geschieht folgender Maßen. Wo Raubvögel, Krähen und Dohlen sich aufhalten, daselbst schlägt man den Bömsch auf. Man schlägt den Pfahl mit der Zunge fest in die Erde, jedoch so, daß die Zunge über der Erde ein Paar Zoll frey bleibe. Ferner leget man den Bömsch um den Pfahl, daß also die Stellung in der Mitte stehe. Anbey muß man 2 Haken haben, womit man die Biegel fest aufhaket. Die Haken werden dahin eingeschlagen, wo die Biegel mit dem Leinchen zusammen gebunden sind. Hierauf stecket man, wie oben gedacht, den Stock mit dem Leinchen 5 Fuß neben dem Bömsch ein, bieget den Stock, und fasset

das

das Stellholz, setzt es mit einem Ende an den Pfahl, mit dem andern aber auf die Zunge in den Kerb. Die beyden Nebenleinen werden an die Biegel des Bömsches gebunden; und so ist es aufgestellt. Vorher aber muß an der Zunge ein Stück von Wildbretgescheide oder Fleisch gebunden werden. Kömmt nun den Krähen solches in die Augen, so bekommen sie Appetit, dasselbe wegzunehmen. Wenn sie es sodann von der Zunge abhacken wollen, so fährt alsbald die Zunge vom Stellholz ab, und der Stock schnellt die Biegel auf, und oben zusammen, daß sie also im Garne warten müssen, bis man sie auflöset.

Auf dem Schnee ist dieser Fang am besten, ob man gleich mit einem Frostbohrer (siehe unter Bohrer) zum Pfahlhacken und Stocke vorbohren muß; jedoch aber kann man den Bömsch fein mit Schnee bedecken, damit die Raubvögel desto eher eingehen.

Börde, heißt, auf Niedersächsisch, ein fruchtbares, reiches Kornland, im Gegensatz der Wische, oder eines Weide- oder Wiesenlandes, wie dann die lange Börde bey Magdeburg, und die hohen, die halberstädtischen Börden, bekannt sind.

Boerhaavische, L. Boerhaavia; ein Pflanzengeschlecht, welches Vaillant dem berühmten Boerhaave zu Ehren also genannt, und Linné in die erste Abtheilung seiner ersten Classe, die er Einmännerig-Einweiberige (Monandria Monogynia) nennet, gesetzt hat, indem die Blumen nur einen einzigen Staubfaden und nur einen Griffel haben. Es giebt davon 4 Arten.

1. Boerhaavische mit aufrecht stehendem Stängel, Boerhaavia (erecta) caule erecto glabro, *Linn.* Boerhaavia Solanifolia erecta glabra, floribus carneis laxius dispositis, *Houst.* Diese Sorte hat Herr D. Houstoun, im Jahr 1731, zu Vera Cruz entdeckt. Sie treibt einen aufrecht stehenden glatten Stängel, der 2 Schuh hoch wird, und an

jedem

jedem Gelenke 2 eyrunde zugespitzte Blätter hat, welche auf Stielen, die 1 Zoll lang sind, gegen einander über wachsen. Diese Blätter haben auf der untern Seite eine weiße Farbe. An den Gelenken, welche ziemlich weit von einander entfernt sind, kommen kleine aufrecht stehende Nebenzweige zum Vorschein. Diese endigen sie, eben so wie der große Stängel, mit lockern Kolben fleischfarbiger Blumen, auf welche längliche kleberige Samen folgen.

2. Boerhaavische mit einem weitschweifigen Stängel, Boerhaavia (*diffusa*) caule diffuso, *Linn.* Boerhaavia Solanifolia major, *Vaill*

3. Boerhaavische mit einem in die Höhe sich windenden Stängel, Boerhaavia (*scandens*) caule scandente, floribus diandris, *Linn.* Boerhaavia Alsines folio scandens, floribus pallide luteis majoribus, in umbellæ modum dispositis, semine aspero, *Houst.*

4. Boerhaavische mit eyrunden Blättern, und aus den Flügeln der Blätter in dichten Häuptern zum Vorschein kommenden Blumen, mit einem auf der Erde aufstreifenden haarigen Stängel, Boerhaavia (*coccinea*) foliis ovatis, floribus lateralibus compactis, caule hirsuto procumbente.

Die letztern 3 Sorten wachsen in Jamaika wild. Die 2te Sorte treibt verschiedene weitschweifige Stängel, welche 1½ bis 2 Schuh lang, und an jedem Gelenke mit kleinen rundlichen Blättern besetzt sind. Die Blumen kommen sehr zerstreut an langen ästigen Stielen an den Flügeln der Blätter heraus, imgleichen aus dem Ende der Zweige. Sie sehen blaßroth aus, und tragen einen der vorhergehenden Sorte gleichen Samen.

Die dritte Sorte treibt verschiedene Stängel aus der Wurzel, welche sich in viele Zweige theilen, und alle nahe bey ihnen stehende Pflanzen überziehen. Sie werden 5 bis 6 Schuh hoch, und sind mit herzförmigen

Blät-

Blättern beſetzt, welche paarweiſe an jedem Gelenke an langen Stielen wachſen, die eben die Farbe und Conſiſtenz der Blätter des größern Hühnerdarmes haben. Die Blumen wachſen in lockern Dolden (Umbella) am Ende der Zweige, ſind gelb, und tragen kleinen, länglichen, kleberigen Samen.

Die vierte Sorte treibt verſchiedene kriechende haarige Stängel, welche ſich in kleinere, an jedem Gelenke mit eyrunden Blättern beſetzte Zweige theilen. An den Flügeln der Blätter ſtehen nackende Stiele, die einem kleinen dichten Haupte ſcharlachrother Blumen zur Stütze dienen, welche ſehr hinfällig ſind, indem ſie ſelten über einen halben Tag ſtehen bleiben, worauf ihre Blumenblätter ſogleich verwelken. Auf dieſe Blumen folgen kurze längliche Samen.

Die 1ſte, 2te und 4te Sorte ſind jährige Pflanzen, welche im Herbſte abfallen; die dritte Sorte aber kann in einem warmen Treibhauſe 2 bis 3 Jahre erhalten werden. Sie ſind insgeſamt zärtliche Pflanzen. Man kann ſie aus dem Samen ziehen, welcher im Frühlinge auf ein Miſtbeet geſäet wird. Wenn die Pflanzen ſtark genug zum Verſetzen ſind, ſetzt man ſie einzeln in kleine Töpfe, ſenket dieſe in ein Miſtbeet, und wartet ſie, wie andere zarte ausländiſche Pflanzen. Wenn ſie eine ſolche Höhe erreicht haben, daß ſie nicht mehr unter der gewöhnlichen Bedeckung ſtehen können, ſo muß man 1 oder 2 Pflanzen von jeder Sorte in das Treibhaus ſetzen, die übrigen aber aus den Töpfen auf eine warme Rabatte verpflanzen, woſelbſt ſie, wenn warme Witterung einfällt, reifen Samen bekommen werden. So wie aber ſolches nicht geſchehen wird, wenn das Wetter kalt iſt, ſo werden dagegen diejenigen, welche im Glashauſe ſtehen, im Herbſte allemal reifen Samen bringen.

Börne (Hrn. von dem) Acker-Maschine, womit man zur Saat pflüget, zugleich säet, und auch eget; siehe unter Pflug.

Bernstein, siehe Bernstein.

Börse, Beurse, L. Basilica, Bursa, Curia vel Portus mercatorum, Fr. Beurse, Bourse, Ital. Borsa, Piazza, ist 1) in großen Handelsstädten ein ansehnliches wohlgelegenes Gebäude, oder freyer Platz, wo insgemein zu Mittage und Abend, oder auch nur an gewissen Tagen in der Woche, die Kauf- und Handelsleute, Wechsler, Commissionärs, Mäkler, und andere Personen, die mit der Handlung zu thun haben, zusammen kommen, und sich von ihren Handelsangelegenheiten mit einander besprechen, auch allerley Verkehr mit Wechsel, Geld, Waaren, u. d. gl. anstellen.

Der Name Börse oder Beurse, soll, nach des Linnäus (*) Meinung denen öffentlichen Oertern, wo von Commercien gehandelt wird, daher gegeben seyn, weil die Kaufleute zu Brügge in Flandern in einem Hause ihre Zusammenkunft gehalten haben, welches der adelichen Familie van der Beurse oder Bourse zugehört hat, und über dessen Thüre das Geschlechtswappen, worin 3 Beursen oder Geldbeutel zu sehn gewesen, gestanden hat.

An einigen Orten sagt man: ein Wechselplatz, wie zu Lyon; oder ein Collegium der Kaufleute, wie in den Hanseestädten; oder eine Loge, wie zu Marseille; siehe auch Banco, Th. III, S. 493. Dergleichen Börsen nun hat Europa hin und wieder, und geben die zu London, Amsterdam und Antwerpen, einem königlichen Pallaste nicht viel nach. Die zu Berlin im Lustgarten befindliche Börse, besteht aus 2 Stockwerken mit Vorsprüngen und Gallerien auf allen 4 Seiten. Sie ist mit einer Kuppel, 2 kleinen Thürmen und ionischen Wandpfeilern geziert. Auch versammlen sich die Kaufleute unter den Arkaden der Stechbahne, alle Mittage als auf einer Börse.

Die

(*) Nicht Linnäus, wie in Ludovici Kaufmanns-Lexicon steht.

Die Versammlungen der Kaufleute auf den Börsen werden besonders zu London, Brügge, Antwerpen, Amsterdam, Rotterdam und Hamburg, mit solcher Sorgfalt gehalten, und die Handelsleute sind so genau verbunden, sich dabey einzufinden, daß, wenn irgend einer daselbst zu erscheinen ermangelte, ihn solches eines Bankerots oder Falliments verdächtig machen würde. Daher wenn einer auch gleich nichts da zu thun hätte, muß er dennoch dahin gehen, um sich daselbst sehen zu lassen, und seinen Credit zu erhalten. Den Falliten oder Bankerotierern ist entweder ganz und gar nicht erlaubt, auf die Börse zu kommen, oder doch nicht eher, als bis sie erweislicher Maßen alle ihre Gläubiger gänzlich und völlig bezahlt haben, wie es auf die letztere Art absonderlich zu Lyon gehalten wird.

Leonh. Eph. Sturms vollständige Anweisung, Regierungs- Land- und Rathhäuser, wie auch Kaufhäuser, und Börsen anzugeben. m. K. Augsb. 1738. f.

Börse, Kaufmanns-Börse, gemeine Kaufmanns-Börse, oder Börse und Zusammenkunft der Kaufleute, Fr. Bourse, Bourse des Marchands, Bourse commune des Marchands, oder Bourse & Convention des Marchands; also nennt man 2) in Frankreich gewisse in unterschiedlichen Handelsstädten verordnete Gerichte, welche die Macht und Gewalt haben, über die Processe und Streitigkeiten, die sich unter den Kauf- und Handelsleuten, wie auch den Banquiers, über Handelssachen, Waaren, Billets und Wechselbriefe, ereignen und vorfallen, in der ersten Instanz zu erkennen, und von deren Urtheilen und Aussprüchen die Appellationen geradezu an das Parlament ergehen. Diese Gerichte sind eigentlich eine consularische Jurisdiction, und der zu Paris ganz gleich; wie dann auch die zu solchen Gerichten oder sogenannten Börsen verordneten Personen Priors und Consuls heißen. Dergleichen Börsen sind besonders zu Toulouse, Rouen, Montpellier und Bourdeaux, angelegt.

Börse, Fr. Bourse, ist 3) ein Beutel, oder eine Art von einem Säckchen, welches sich mit Schnüren, oder vermittelst eines Schlößchens, auf und zumachen läßt, und worein man Geld oder andere Kostbarkeiten, um sie bequem darin bey sich zu tragen, stecket.

Man macht dergleichen Börsen oder Beutel von Sammet, Leder, Geweben oder Netzlein von Gold, Silber, Seide, oder Schmelz, wie auch entweder ganz schlechte, oder mit Gold und Silber gestickte, gewirkte oder genähete, und endlich auch von so vielen andern Faßons und Zeugen, daß es schwer ist, sie alle zu nennen. Bey den Galanteriehändlern findet man beständig die neuesten Moden davon.

In Erbschaften gehören Börsen, oder Taschen zum Gelde, zu der Gerade.

Börse, oder Beutel, Fr. Bourse, wird auch 4) von Jemandes Gelde oder Vermögen gesagt. Daher heißt man, die Börse oder den Beutel haben, oder in die Börse, oder in den Beutel greifen, so viel als im Stande seyn, Depensen zu machen, oder Geld aufgehen zu lassen.

Endlich 5) wird das Wort Börse auch von denen gebraucht, die viel baares Geld haben, welches sie durch Ein- und Verhandlung der Wechselbriefe und Billets auf dem Platze herum gehen lassen. Wenn eine unglückliche Zeit, und das Geld auf dem Platze und unter den Negocianten rar ist, sagt man: die Börsen sind verschlossen.

Börse, heißt 6) eine gewisse Art zu rechnen; siehe Beutel, Th. IV, S. 356, f.

Börsen-Aeltester, siehe Banquiers.

Börsten-Kraut, Carthamus, Caicus, siehe Safflor.

Börteln, heißt, bey den Klempnern, den scharfen Rand (Bord) an Sachen absetzen, um ihnen dadurch eine Steifigkeit zu geben, indem zwey Stücke zusammen gefalzt werden.

Börtel-Eisen, und Börtel-Stock, sind gewisse Werkzeuge, welche der Zinngießer und Kupferschmied gebraucht.

Bösartiges Fieber, siehe Th. XIII, S. 303, fgg.

Boesses, siehe Boeges.

Boessiere, ein mit Buchsbaum bepflanzter Ort.

Boite, siehe *Boite*.

Böttcher, Böttcher, Bötger, werden auch Faßbinder, Büttner und Binder, L. Vietor, Fr. Tonnelier, genannt, und sind diejenigen Handwerksleute, welche vielerley hölzerne Gefäße, aus Dauben und Reifen sehr fest zusammengefüget, machen.

Ihre Materialien sind:

1. Stäbe, oder Stab- imgleichen Boden-Holz oder Dauben. Es werden hierunter diejenigen schmalen, dünnen und langen Stücke Holz verstanden, welche im Walde von den Stabreisern aus guten kernigen Kloben gespalten und zu verschiedenen Faßbinderarbeiten angewendet werden. Man hat Stäbe und Bodenstücke 1) aus Eichenholz, von allen Arten der Eichen; doch hat die Steineiche wegen ihres festen und harten Holzes den Vorzug. Man macht daraus große und kleine Gefäße, Tonnen, halbe Tonnen, Bottiche, u. s. w. Das Eichenholz muß in den Wintermonaten gefället werden, weil alsdann der Saft noch nicht in den Bäumen ist. Die Arbeit aus diesem wird schöner, und ist dem Wurmstiche nicht so ausgesetzt, als das im Sommer gefällte Holz, welches wegen der schnellen Austrocknung, die von der Sonne geschieht, Risse bekömmt, und folglich von weit geringerm Werthe und Nutzen ist. Die Böttcher erhalten ihre eichene Stäbe von den Landleuten, oder den Stabhändlern. Sie werden Ring- oder Schockweise gekauft. Ein Ring besteht aus 4 Schock und 8 Stäben. Der Preis ist sehr ungleich. Stäbe zu Bodenstücken z. B. sind von 5 bis 10 Fuß Länge, und 2 Zoll Dicke, und werden Fußweise, der Fuß mit 3 Groschen, bezahlt. Eimer-Stabholz aber,

welches 1 Fuß und 2 Zoll lang, und von einer zu dieser Länge schicklichen Dicke ist, wird das ganze Schock für 8 bis 9 Gr. gekauft. Die Stäbe zu den Bottichen sind $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß lang, und 2 Zoll dick. Die Breite ist hier, wie bey allen andern überhaupt, verschieden. Von diesem gilt das Schock 10 bis 15 Thaler. Das Kufen- oder Pipen-Holz ist 5 Fuß lang, $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, und kostet der Ring 20 Thaler. Faßholz ist $3\frac{1}{2}$ Fuß lang, und einen guten Zoll dick; das Schock zu 2 Thlr. 8 Gr. Tonnen- oder Ohmen-Holz ist 2 Fuß 8 Zoll lang, 1 Zoll dick, zu 1 Thlr. 12 Gr. Halbes Tonnen-Holz ist 2 Fuß 2 Zoll lang, und kostet 1 Thlr. Endlich ist das Oehmchen-Stabholz 1 Fuß 2 Zoll lang, und kostet 14 bis 16 Gr. Das Bodenholz zu den kleinern Gefäßen wird mit dem Stabholze dieser Art in gleichem Preise bezahlt.

Der Wurmstich, die faulen, weißen und rothen Streifen, imgleichen die Flammen im Stabholz, sind Kennzeichen von der schlechten Beschaffenheit derselben, wiewohl die Tischler das flammichte Holz, des äußern Ansehens wegen, sehr gern kaufen. Die Stäbe der Böttcher müssen rein, und die Adern des Holzes eben und gleichlaufend sern. Das Eichenholz insonderheit muß 3 bis 4 Jahre liegen, ehe es gebraucht werden kann. Es trocknet sehr langsam, und es ist aus der Erfahrung bekannt, daß seine Nässe den Gefäßen, die daraus verfertiget werden, den Schaden verursachet, daß sie wegen des Nachtrocknens zusammen fallen. Man hält dafür, daß das Stabholz, welches, wenn man es auf einen scharfen Stein oder dergl. schlägt, mit einem lauten Schall, glatt ab in 2 Stücke bricht, ohne daß die beyden Theile weiter an einander hängen, von sehr guter Beschaffenheit sen.

Man hat ferner Stäbe 2) aus Tannenholz. Man nimmt dazu das feinaderige. Es darf, wenn es gefället, und in Kloben geschlagen worden, nicht lange in der Luft oder Regen stehen, weil es, nachdem es wieder trocken geworden ist, grün anläuft, und eben dadurch zu Gefäßen unbrauchbar wird. Dieses rührt vermuthlich von der darauf sitzenden Rinde her. Denn man findet,

daß,

daß, wenn dem Kienholze die Rinde abgeschabet worden ist, die Nässe ihm im geringsten nicht geschadet hat. Dieses Kienstabholz wird zu Packfässern der Kaufmannsgüter, und überhaupt zu solchen Gefäßen angewendet, worein trockne Waaren kommen. Es ist 3 bis 6 Fuß lang, und nach Proportion dick, aber von sehr unbestimmtem Preise. Das Asch- oder Lohkienholz von 4 Fuß Länge, und 2 Zoll Dicke, wird das Schock zu 3 bis 4½ Thlr. bezahlt.

Außer diesen angezeigten hat man an einigen Orten auch Stäbe von Kastanien- Maulbeer- und dergleichen Bäumen; allein, weil dieses Holz schwammig ist, so sauget es auch die Feuchtigkeit sehr in sich, und faulet gern. Von dieser Beschaffenheit ist auch das ästige Holz.

II. Das Band-Holz, oder die Bände und Reife. Sie werden um die Fässer gelegt, und halten die Stäbe zusammen. Die Böttcher verfertigen sie vermittelst des Dreyklöbers aus den Stöcken selbst. Man hat Bände

1. Aus Eichen-Nutzholz. Ihre Breite ist 4 bis 5 Zoll, ihre Dicke aber verschieden. Man legt sie um die Bottiche und dergleichen Gefäße, welche lange dauren sollen.
2. Aus jungem Aeschenholz. Der Gebrauch ist wie vorhin. Aus den kleinen Aeschenstöcken werden Tienen und andre kleine Bände gemacht. Das Schock kostet 4 bis 5 Thlr.; von den großen aber das Stück 3, 4 bis 5 Gr. Eben so verhält es sich etwa mit den vorigen Eichenbänden.
3. Aus Birkenholz. Sie werden um Fässer gelegt, worein trockne Sachen kommen. Das Schock gilt 3 bis 4 Thlr. Diejenigen Birkenstöcke sind besser, die im trocknen und sandigen Boden gewachsen sind, als die von nassen und sumpfigen Orten kommen; denn sie sind zäher, und lassen sich folglich besser beugen.

Wie in Birkenbüschen gerade und glatte Stämme zu Reifstäben zu erziehen, habe ich unter dem Art. Birke, Th. V, S. 344, gezeigt.

4. Aus Haselnholz. Sie werden besonders zu den mittlern und kleinern Fässern gebraucht. Das Schock der größten kostet bis 5 Thaler.
5. Aus Rüstern, welche aber selten gebraucht werden.
6. Aus Werften oder Saalweidenholz. Diese Stöcke werden in der Pflöckzeit im Sommer geschält, und zu allerley Küchen- und Waschgefäßen angewendet. Das Schock wird für 12 bis 16 Gr. gekauft. Dieses Schälen befördert ihre Dauer, und so halten sie 2 bis 3 Jahre aus.

III. Schilf. Hiemit werden die Fugen der eichenen Gefäße ausgelegt, um das so genannte Spackwerden derselben zu verhindern. Man weiß nämlich, daß die Fässer, nachdem sie eine lange Zeit leer gestanden und ausgetrocknet sind, in ihren Fugen sich gleichsam erweitern, durch welche sich frisch hineingegossenes Wasser durchzieht und zu rinnen anfängt. Das Schilf aber, weil es seiner Natur nach schwammig ist, dehnet sich in den Fugen aus, und versperret dem Wasser gleichsam den Ausgang, bis das Holz selbst genugsam angequollen ist, und sich in seinen Fugen geschlossen hat.

IV. Pech, zum Auspichen der Braugeräthe und Biergefäße. Ich habe hievon unter dem Art. Bierbrauen, Th. V, S. 260, f. gehandelt.

V. Kreide, womit die Bände an ihrer inwendigen Fläche überzogen werden, um das Abglitschen derselben von den Stäben zu verhindern.

Die Werkzeuge, welche der Böttcher zu seinen Arbeiten gebrauchet, sind; ein Paar Blöcke oder Klötze zum Hauen; eine Schneidebank; die große Biegescheibe; die Schraben oder Bottichsbänke; die Fugebank; der Bandhaken; ein Paar Beile, zum Hauen und

Schla-

Schlagen; ein hölzernen Hammer, die Bände auf die Gefäße zu treiben; das Kimmeisen; eine Schraubenwinde; die halbe Mondwinde; eine Schwanzkrösse; eine Faustkrösse; eine Klampe von Holz; ein Paar Zirkel, nämlich der Bottich- und der Schloßzirkel; eine Anzahl Bohrer; krumme und gerade Schneidemesser; der Zughaken; der Dreyklöber; ein Schrot- Schlicht- und Kimmhobel; das Stemmeisen; der Abreißer; und endlich Sägen, Raspeln, dreyeckige Feilen, Maßstab, Winkelmaß, Schnitzer, u. d. gl. wovon unter ihren eigenen Artikeln eine Beschreibung anzutreffen ist.

Die Waaren selbst, sind entweder Kimmarbeit, oder solche Waaren, welche mit der Krösse gemacht werden. (Die Krösse ist die Fuge, in welcher der Boden eingesetzt wird. Bey großen Gefäßen heißt sie die Kimme.) Zu diesen gehören überhaupt alle Wein- Bier- Oehl- Pack- Branntwein- und andere Fässer, es seyn große, mittlere oder kleine. Zu der Kimmarbeit aber vornämlich Bierbottiche, Kühlfässer, Brunnentienen, Wasser- und Pferdeeimer, ovale Wasch- und Badewannen, Spritzenwannen, Waschbottiche, Zober, Butter- und Milchfässer, Schleifkannen, Butten Waschmaschinen, u. d. gl.

Art du Tonnelier, par Mr. FOUGEROUX de BONDAROY, a Paris 1763. f. 68 S. n. 6 K. T.

Die Böttgerkunst, vom Hrn. Fougerour von Bondaroy, st. im IV. B. des übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, Lpz. Königsb. und Mietau. 1765. gr. 4. S. 1–84. u. 6 K. T.

Jo Sam. Hallens Werkstätte der heutigen Künste, Brandenb. und Lpz. 1764. 4. S. 85—89.

P. N. Sprengels Handwerke in Tabellen, Berl. 1768. 8. S. 55—57.

Die Böttcher haben ein freyes und geschenktes Handwerk. Es theilen sich dieselben in zwey besondere Handwerke, deren jedes auch seine besondere Zunft und Innung hat. Das eine Handwerk machen die Großbinder, Schwärzbinder und Küfer oder Küfner, das andere aber die Kleinbinder, Weiß- oder Rothbinder

und Kübler, aus. So allgemein dieser Unterschied ist, und noch allenthalben Statt findet: so sehr ist er guten Polizeygrundsätzen zuwider, wie ich unter dem Art. Handwerk zeigen werde. Unterdessen müssen wir diesen Unterschied der Böttcher beybehalten, und nach demselben dieses Handwerk betrachten. Wir wollen demnach zuerst die Groß- oder Schwarzbinder und Küfer vornehmen, und deren Zunftverfassung, nach dem Inhalte der herzogl. würtembergischen Küferordnung v. 21. Jun. 1680, anführen. Ihr Handwerk florirt sonderlich in den Weinländern oder Gegenden, und in solchen Städten, wo eine große und berühmte Braunahrung ist. In Franken und im Reiche machen die Küfner nicht alle vieles von der Arbeit selbst, sondern legen sich mehr auf die Wissenschaft der Weine, Aufwartung, u. s. w. und pflegen auch Gasthalter und Weinhändler abzugeben.

„Dem Küfner ist, nach der guten Gewohnheit aller deutschen Staaten, ein Handswerksherr, der im Würtembergischen Obmann genennt wird, aus dem Gerichtsmittel vom Stadtvogt, Bürgermeister und Gericht, vorgesetzt und zugeordnet. Derselbe muß bey allen Versammlungen des Handwerkes erscheinen, und dessen erhebliche Sachen deliberiren helfen; und darf ohne sein Vorwissen keine Zusammenkunft vorgenommen oder gehalten werden. Sodann sind zween Kerzenmeister verordnet, von denen der eine durch die Obrigkeit, der andere aber von dem Handwerke erwählt wird. Diese Kerzenmeister sind eigentlich diejenigen Meister oder Vorsteher, welche die Besorgung der ökonomischen Zunftgeschäfte über sich haben. Sie stehen in Pflicht, und ihnen sind noch drey andere des Handwerkes wohl erfahrne Meister beygethan. Diese fünf Meister müssen mit Zuziehung des Obmannes, alle bey dem Handwerke vorfallende streitige Sachen erörtern; Sachen von Wichtigkeit aber, und welche das landesherrliche Interesse betreffen, vor

das

das Vogtamt oder das Gericht bringen. Zween von gedachten fünf Meistern besorgen die Einnahme und Ausgabe der Handwerksgelder, und führen darüber Rechnung.

Wer bey den Küfnern Meister werden will, muß wenigstens 2 Jahre bey einem ehrlichen Meister gelernt und ausgelernt, 2 Jahre gewandert, und 1 Jahr in der Stadt gearbeitet haben, und sein Meisterstück machen. Den Meistern ist hiebey verboten, den von der Wanderschaft zurückkommenden Bürgerssöhnen die Arbeit zu versagen, um sie von dem Orte abzutreiben, und an dem Meisterwerden zu verhindern. Ein fremder Gesell aber muß zuvor das Bürgerrecht gewinnen, ehe er zum Meisterstück gelassen wird. Das Meisterstück selbst besteht in einem achteimerigen oder größern bis zweyfuderigen Faß, und einer sechseimerigen Weinbutte. Der Obmann und die fünf Meister müssen das Holz dazu beschauen, ob es dürre, gesund, just und gut, auch ohne Striemen und andere Fehler ist, und während der Verfertigung des Meisterstückes, wozu 6 Wochen Zeit gesetzt wird, und wobey ihm ein starker Junge zugelassen wird, besehen die Meister die Arbeit dreymal. Wird das Meisterstück von den fünf Meistern für gut und tüchtig gehalten, muß der junge Meister, wegen der dreymaligen Besichtigung, 3 Rthlr. ohne weiter zu haltende Mahlzeit den Besichtigern erlegen, und wird darauf, gegen 2 Gulden Einschreibgeld, als Meister eingeschrieben. Ein gar armer Gesell darf nur ein Faß zum Meisterstück machen, und wegen Verfertigung der Butten wird ihm 1 oder 2 Jahre Zeit gegeben, bis er mit besserer Gelegenheit und wenigerm Schaden damit aufkommen kann. Wird ein Hauptfehler bey dem Meisterstücke gefunden, so wird der Gesell abgewiesen, und muß sein Handwerk besser lernen. Kleine Fehler werden dadurch gebüßet, daß der neue Meister, nach der Größe derselben, 1 oder 2 Jahre keinen Jungen annehmen und lehren darf.“

In

In Berlin besteht das Meisterstück in einer Kufe von 5 Fuß Höhe. Die Weite steht mit der Höhe im Ebenmaß, und ist ihnen freygelassen, sie einzurichten, wie es ihnen beliebet, nur daß es für ein Meisterstück Ansehen und Geschick genug hat. Ferner gehört hieher ein Faß, worein 200 Quart gehen, und ein Brunneneimer, welcher gekimmet wird. Das Holz hiezu muß auserlesen und 2½ Zoll stark seyn.

In Nürnberg ist das gewöhnliche Meisterstück ein 24, andere setzen 28 eimeriges, oder 2 Fuder haltendes Faß, ohne Feuer getrieben; 2 Brunneneimer, deren Stäbe 2½ bis 3 Zoll dick seyn müssen, ohne Band zusammengeschlagen, und sie müssen nicht zerfallen, wenn man sie gleich auf der Erde hin und her rollet. Beydes erfordert Eichenholz. Von weichem machen sie einen Zober von gleichem Maße, und eine ovale Wanne.

Da der Küfner die ganze Weinwirthschaft in einem Keller, nicht weniger mit Essig und Branntwein, verstehen muß: so sollte ein Gesell bey seinem Meisterwerden billig auch darüber examinirt werden. Und da ihrer Hände Werk nicht ohne Zirkel und Lineal verrichtet werden kann, auch vieles auf die Rechenkunst ankömmt: so sollten sie auch etwas von der Mathematik verstehen. Ohne dieselben werden sie z. B. des Hrn. C. Polhems Aufgabe für einen Böttcher, in Hrn. Prof. D. G. Schrebers Sammlungen. I. Th. Halle 1755, gr. 8. S. 107—112, nicht gebrauchen können. Ferner muß ein Böttcher das Holz auf dem Stamme sowohl, als wenn es gehauen ist, wohl kennen und zu beurtheilen wissen. Er muß auch den Gehalt der Gefäße und Fässer verstehen, und solchen theils an dem Augenmaße haben, theils durch das Visieren ausmachen können. Allein nach allen diesen Eigenschaften eines rechten Böttchers wird bey der Aufnahme eines neuen Meisters gar nicht gefragt.

„Ein Meister darf, ohne besondere landesherrliche Erlaubniß, nicht mehr als 2 Gesellen und 1 Jungen halten; noch weniger aber einer dem andern die Gesellen abspannen. Ein Gesell aber darf, ohne besondere erhebliche Ursache, vor geendigter Zeit nicht aus dem Dienste gehen, noch ein Meister einen solchen ausgetretenen Gesellen fördern, sondern letzterer muß vielmehr ½ Jahr lang aus der Stadt gehen, und anderwärts Arbeit suchen. Ein fremder einwändernder Gesell muß von dem Meister, der ihn in Arbeit nehmen will, vor

Ver-

Verfließung 14 Tage, dem Vogte zu Ablegung der Pflicht vorgestellt werden.“

In Berlin machen die Gesellen nach 14 Tagen mit dem Meister, bey welchem sie Arbeit bekommen haben, den Wochenlohn aus. Dieser ist, nach der Fertigkeit des Gesellen und der Billigkeit des Meisters, bald mehr bald weniger. Gemeiniglich sind es 16 bis 18 Gr. und freye Zehrung. Ist der Meister nicht recht mit ihm zufrieden, so kann der Gesell wieder nach Arbeit umschauen lassen. Steht diesem aber der Meister nicht an, so darf er in derselben Stadt nicht bleiben, sondern muß anderswo sich nach Arbeit umsehen.

Die Wanderzeit der Gesellen ist verschieden. In Berlin ist sie auf 3 Jahre gesetzt. Anderswo muß der Gesell wenigstens 2 Jahre, und wenn er eines Meisters Sohn ist, 1 Jahr wandern. In den preußischen Staaten ist die Wanderschaft außer Landes bey allen Handwerken verboten.

„Ein Meister, der einen Lehrjungen annimmt, muß denselben vor den Obmann und die fünf Meister stellen, dessen Geburtsbrief vorlegen und anzeigen, was er zum Lehrgeld geben soll. Dieses soll nicht über 30 Gulden gesetzt werden. Kann der Lehrjunge solches nicht bezahlen, so muß er sich wegen der Lehrjahre mit dem Meister vergleichen. Die ordentlichen Lehrjahre sind auf 2 volle Jahre bestimmt.“ In Nürnberg lernen die Küfner 5 Jahre; in Berlin 3 Jahre, wenn sie Lehrgeld geben; außerdem aber müssen sie 4 bis 5 Jahre lernen. Hat der Lehrjunge selbige ausgestanden, so wird er wiederum vor den Obmann und fünf Meister gebracht und losgesprochen. Läuft der Lehrjunge vor Ausgang seiner Lehrjahre, aus Bosheit und ohne Verschulden des Meisters, aus der Lehre, so darf ihn kein anderer Meister auslehren, wofern er sich nicht mit ersterm wieder vertragen hat, und er wird weiter nicht bey dem Handwerke geduldet. Damit der Lehrjunge nicht aus der Lehre laufe, und zur Sicherheit des Lehrgeldes, muß derselbe an einigen Orten Caution stellen. Diese Caution kann aber nicht zugleich dahin gehen, daß der Junge seinem Meister keine Materialien verderbe.

G. Fr. Gottl. Struve Systema Jurisprud. opificiariæ, P. 2. Lib. 2. Cap. 7. §. 28, f. S. 169.

„Hat aber der Meister zum Entlaufen selbst Anlaß gegeben, so muß er das empfangene Lehrgeld wieder erstatten, und ein anderer Meister darf den Lehrjungen vollends auslehren. Stirbt der Lehrjunge vor Ablauf der halben Jahrszeit, so muß dem Meister das halbe, nach der halben Jahrszeit aber das ganze Lehrgeld, bezahlt werden. Wenn ein Meister einen Lehrjungen losgesprochen hat, so darf er in den nächstfolgenden 2 Jahren keinen neuen Lehrjungen annehmen.“ Jedoch steht gemeiniglich bey allen Handwerken dem Meister frey, seine eigene Söhne in die Lehre zu nehmen.

„Ohne des Obmannes Vorwissen dürfen die Quartalzusammenkünfte nicht gehalten werden. Bey denselben muß jeder Meister oder Gesell, dem es geboten wird, zur gesetzten Stunde erscheinen. Wer ohne erhebliche Ursachen zu spät kömmt, oder ausbleibt, fällt in Strafe. Alles muß bey der Zusammenkunft ordentlich und bescheiden hergehen, und jedesmal die Auflage gethan werden. Der jüngste Meister thut die Ansage. Wer eine außerordentliche Zusammenkunft mit Genehmhaltung des Obmannes verlangt, muß 30 Kreuzer zum Handwerk erlegen.

Ein jeder Kunde kann, so oft er will, einen andern Meister annehmen, muß aber vorher den alten Meister befriedigen, dem es in dieser Absicht von dem neuen Meister angezeiget werden muß. Kein Meister darf dem andern die Kunden abspannen; doch kann im Nothfall ein jeder Küfner, der gefodert wird, die Arbeit verrichten; auch darf ein jeder in Abbindung der Fässer, im Ablaß, und wo es sonst nöthig ist, Tagelöhner, die nicht vom Handwerk, sondern Weingärtner, Bauern oder andere Leute sind, bey der Arbeit mit anstellen.

Wird einem Meister von seinen Kunden ein Keller anvertrauet, so muß er seinen möglichsten Fleiß anwenden,

den, damit demselben nichts verwahrloset, sondern vielmehr alles zum Nutzen gerichtet werde; daher er für allen Schaden, den er oder sein Gesinde den Kunden zufüget, stehen muß. Er darf auch seinen Kunden keinen Jungen um Lohn in die Arbeit führen, der nicht zuvor ½ Jahr auf dem Handwerk gelernt hat; und bekömmt ein Junge, bis zu Ausgang seiner Lehrjahre, nur das halbe Tagelohn. Sonst darf kein Meister seinen Kunden über die vorgeschriebene Taxe übernehmen."

Privilegium und Gildebrief des Tischler-Zimmer-Böttcher- und Drechsler-Gewerks in der Stadt Lünen, d. d. Berl. d. 31. Aug. 1776, st. in der Edictensamml. v. J. 1776, No. 49.

Eine Taxe der Böttcher-Arbeiten, welche in Wirthschaften gebraucht werden, findet man in J. G. Leopolds Einleit. zu der Landwirthschaft, S. 777—782. Eine preußische Taxe für die Böttcher, st. in der zu Berlin 1755, in Fol. heraus gekommenen Bau-Taxa, S. 151 — 153.

Die Taxe, welche im Jahre 1764 den Böttchern zu Berlin vorgeschrieben worden, ist folgende.

	Rthl.	Gr.	Pf.
Für einen Bierbottich von 9 Fuß im Boden und 3½ Fuß hoch im Stabe, ohne Bänder, als die von Eisen gemacht werden	31	—	—
Für einen dito von 8 Fuß	27	—	—
Für einen dito von 6 Fuß	17	—	—
Für ein Kühlfaß von 6 Fuß hoch	15	—	—
Für ein Kühlfaß 5½ Fuß lang, 4 Fuß breit, und 2½ Fuß hoch, von Eichenholz	11	—	—
Eine halbe Tonne von 50 Quart	—	12	—
Eine Viertel-Tonne von 25 Quart	—	10	—
Ein Branntwein-Ohm	1	—	—
Ein halber dito	—	14	—
Ein eichener Stalleimer	—	6	—
Eine Bierschüppe	—	5	—
Ein Trichter	—	16	—
Eine Wanne von 14 Tonnen	13	—	—
Eine dito von 10 Tonnen	10	—	—
Eine dito von 3 Tonnen	2	12	—

	Rthlr.	Gr.	Pf.
Eine Kühlwanne, von $5\frac{1}{2}$ Fuß breit, und $2\frac{1}{2}$ Fuß hoch, von Eichenholz	9	—	—
Eine Feuertiene	1	12	—

Bandholz.

Ein Tienenband	—	3	6
Ein Vierfaßband	—	—	8
Ein Tonnen- und halb Tonnenband	—	—	6
Ein Viertel-Tonnenband	—	—	4
Ein großer Zoberband	—	1	—
Ein Mittel dito	—	—	9
Ein kleiner dito	—	—	6
Ein Eimerband	—	—	4

„Ein jeder Küfner ist schuldig, die Käufe, welche bey seinen Kunden oder in seiner Anwesenheit und Arbeit geschehen, auf der Rechenstube anzuzeigen, damit sowohl den Armen der sogenannte Gottespfennig, als auch der Landesherrschaft der Zoll, und der Landschaft die Accise, von dem Käufer des Weines gehörig entrichtet werde.

Den Küfnermeistern ist, bey Niederlegung des Handwerkes, verboten, einigen Weinstein aus ihrer Kunden Kellern und Fässern zu nehmen, oder durch ihre Gesellen, Jungen, Tagelöhner oder Gesinde, nehmen zu lassen, sondern müssen denselben vielmehr ihren Kunden zustellen.“

An verschiedenen andern Orten ist der Weinstein ein erlaubtes Accidens der Küfner.

„Wegen des Einkaufes des Böttcherholzes ist verordnet, daß, wenn solches auf den Markt zum Verkauf kömmt, es von zween Vorstehern der Böttcherzunft besichtiget, und erkennt werden soll, ob es Kaufmannsgut und Wehrschaft sey, oder nicht. Ein jeder Küfnermeister ist auch schuldig, bey dem Einkauf des Holzes auf dem Markte andere Meister auf ihr Begehren mit in den Kauf stehen, und sie gemeinen Theil daran nehmen zu lassen. Kein Küfner soll das Daubenholz oder Reifstangen, so er in der Waldung erkauft, hauen oder fällen, wenn der Saft noch darinnen ist, damit

die

die Kunden mit keiner ungerechten Waare angeführet und zu Schaden gebracht werden.“

Andere sind der Meinung, daß das Eichenholz das beste Holz zu Tonnenreifen sey, wenn es in seinem Safte gefället, und ganz grün in einen See geworfen, und ein ganzes Jahr hindurch darin liegen gelassen würde.

S. Beschreibung einer neuen Art Tonnenreife zu verfertigen, welche vor den bisher gebräuchlich gewesenen einen gar großen Vorzug haben; aus dem Journ. oecon. Juin 1760, S. 251-256, übersetzt: in meinem gemeinnügl. Vorrath auserlesener Aufsätze ꝛc. 2tes St. Lpz. 1767, 8. S. 306—323.

Ich komme nunmehr auf die Kleinbinder, Weiß- oder Rothbinder, die man Kübler nennet. Ihre Zunftverfassung ist im Würtembergischen, besage der herzogl. würtembergischen Küblerordnung, vom 6. Febr. 1606, folgende. „Dieses Handwerk hat ebenfalls seinen Obmann und Kerzenmeister, die dem Handwerke vorstehen, und in Gegenwart des erstern sowohl, als des Vogtes, über ihre Einnahme und Ausgabe richtige Rechnung führen müssen.

Ein jeder Meister muß seinen angenommenen Lehrjungen, nachdem er ihn 14 Tage oder 3 Wochen probiret hat, vor den Obmann und Kerzenmeister vorstellen, und ihn einschreiben lassen. Die Lehrjahre sind auf 2 Jahre, und das Lehrgeld auf 12 bis 16, oder höchstens 18 Gulden gesetzt. Ein armer Lehrjunge, der das Lehrgeld nicht aufbringen kann, muß 3 bis 4 Jahre lernen. Kein Meister darf 2 oder mehr Lehrjungen auf einmal in die Lehre nehmen, und wenn der Lehrjunge losgesprochen worden, darf der Meister in den nächsten 2 Jahren keinen neuen annehmen, wohl aber seine eigene Söhne auslehren, welche leztere nur das halbe Einschreibegeld erlegen.

Ein Gesell muß 3 Jahre wandern, wenn er auch gleich eines Meisters Sohn ist. Wegen Krankheit der Aeltern und anderer wichtigen Ursachen, wird jedoch leztern erlaubt, die Wanderjahre zu Hause zu erfüllen.

Das Meisterstück, welches der neu angehende Meister, ohne Hülfe anderer Meister, in 3 bis 4 Wochen ver-

verfertigen muß, besteht in einem dreyeimerigen Zober, einem Badezober, einer Weinbutte, einem Gölten, einem Fischlägel, einem Schenkfaß, und einem Trichter. Wird das Meisterstück wegen wichtiger Fehler für untüchtig erkannt, so muß der Gesell noch ½ Jahr bey einem Meister in- oder außer Landes arbeiten, und sein Handwerk besser lernen. Der für tüchtig erkannte neue Meister muß das Bürgerrecht erlangen, und sodann, wenn er ein Ausländer ist, 4 Gulden, und, wenn er eines Meisters Sohn ist, 1 Gulden in die Lade erlegen. Ohne besondere landesherrliche Erlaubniß darf kein unverheuratheter Meister eine Werkstatt errichten. Auch darf kein Meister mehr als einen Gesellen neben einem Jungen halten. Will ein ausländischer Gesell sich im Lande niederlassen und Meister werden, so muß er zuvor 2 Jahre im Lande als Gesell gearbeitet haben.

Das Aufkaufen und Hausiren mit Küblerwaare ist allen und jeden, die das Handwerk nicht gelernt haben, verboten, und die Meister, welche solchen Leuten Waaren zu solchem Behuf verkaufen, werden auch gestraft; dergleichen verbotene Waaren aber werden confisciret. Keinem Meister ist erlaubt, von einem andern Meister sein Geschirr zu erkaufen; es wäre dann, daß ein Meister, Unvermögens oder anderer Ursachen halber, die gewöhnlichen Jahrmärkte nicht erwarten könnte; als in welchem Falle er sein Geschirr einem andern Meister, der die Wochen- oder Jahrmärkte besuchen, und solches Geschirr dahin bringen lassen will, doch allein an Orten, wo solche an und auf den Wälden in der Nachbarschaft bey einander gesessen, verkaufen darf; jedoch darf hierunter kein wucherlicher Auf- und Vorkauf getrieben werden.

Ausländisches Geschirr darf kein Meister aufkaufen und ins Land führen, wofern nicht ein Mangel an Kübelgeschirr vorhanden, und die Meister im Lande solches, neben dem, was von ausländischen selbst in Jahrmärkten herein gebracht wird, nicht beschlagen könnten; in welchem

chem Falle jedoch die landesherrli e Verfügung erfordert wird.

Eine Meisters Wittwe darf, so lange sie im Wittwenstande bleibt, das Handwerk fortsetzen und Gesellen halten, aber keinen Lehrjungen annehmen.

Kein Meister, oder anderer Stümpler, der das Handwerk nicht ausgelernt hat, darf in den Dörfern mit Bindung des alten Geschirres hausieren, außer im Herbste und andern Nothfällen, wenn man keinen ordentlichen Meister haben kann.

Dieses Verbot ist durch neuere Verordnungen vom 12. Jan. 1726, und 1. Oct. 1751, wiederholt worden.

Die Taxe, die im Jahre 1764 den Kleinbindern zu Berlin vorgeschrieben worden, ist folgende:

	Rtlr.	Gr.	Pf.	bis Rtl.	Gr.	Pf.
Ein kienen Wassereimer ohne Eisen	—	4	6			
Ein eichen Wassereimer ohne Eisen	—	6	6			
Ein kienen Kücheneimer ohne Eisen	—	6	6			
Ein eichen Kücheneimer ohne Eisen	—	8	6			
Ein Zober von 3 Eimer Wasser	—	8	6			
Ein dito etwas kleiner	—	6	6			
Ein dito noch kleiner	—	4	6			
Eine große Wanne	—	8	6			
Eine etwas kleinere dito	—	6	6			
Eine dito noch kleinere	—	4	6			
Ein groß Schauerfaß	—	8	6			
Ein ordinair Schauerfaß	—	6	6			
Das kleine Gefäß, das Stück	—	3	6			
Ein Butterfaß, nach Proportion der Größe	—	13	6			
auch	1	1	—	2	1	6
Eine eichene Milchkanne von 5 bis 6 Quart	1	1	—	1	7	—
Eine kleinere dito	—	21	—			
Eine kienene Bierkanne von 1 bis 2 Quart	—	4	6			
von 3 Quart	—	6	6			
Ein eichen Lägel von 1 Quart	—	3	6			
— — — von 2 Quart	—	6	6			
— — — von 3 Quart	—	9	6			

S. Hrn. Hofkammerraths Bergius neues Polizey- und Cameralmagazin, I. Band, Lpz. 1775, 4. S. 333—340.

In den schlesischen General-Detaxations-Principiis, wird, in Rubrica 8. auch unter anderm das Büttner-Lohn zu den Wirthschaftsnothdurften gezählt; da dasselbe aber mit der Bestreitung des Ackerbaues in keinem Verhältniße steht, so ist diese Ausgabe bey Güter-Anschlägen besonders abzuziehen. Jedoch kann an solchen Orten, wo ein eigener Krugverlag befindlich ist, in Ansehung der Büttnerarbeit gar nichts angesetzet werden, indem solche schon mit unter den Braukosten, welche durch die nicht besonders in Anschlag gebrachte Viehmästung vergütiget werden, mit enthalten sind. Ist aber kein Braukrug vorhanden, sondern wird nur bloß für das Gesinde und Dienstvolk in der Aernde gebrauet: so ist dafür, nachdem die Wirthschaft in ihrem Umfange groß oder klein ist, 2, 3 bis 4 Rthlr. anzusetzen.

S. Oeconomia forensis, I. Band, Berl. 1775, 4. S 514.

Wenn bey einem Landgute Brauwesen und Branntweinbrennen ist, so ist immer Böttcherholz nöthig, und thut ein Hauswirth wohl, wenn er sich selbst gut Böttcherholz anschaffet, trocken werden läßt, und dann dem Böttcher nur sein gehöriges Lohn für die Arbeit bezahlet, oder einen Accord mit ihm macht, so hat es längere Dauer, als wenn er vom Böttcher die von grünem Holze gemachten Gefäße kauft.

Boeuf, Beuf, L. Bos; siehe Ochs.

In Frankreich nennet man auch Boeuf verschiedene Arten Schartkäfer (Scarabæi).

Boeuf á la mode, oder Boeuf à la royale, eine Art von gedämpftem Rindfleisch, gespickt, und mit einer säuerlichen gewürzten Brühe; siehe Rind-Fleisch.

Boeuf de Dieu, nennet der gemeine Mann den Zaunkönig, oder Zaunschlieser, Motacilla Troglodytes *Linn.*

Boeuf sauvage, siehe Auer-Ochs.

Boeuf volant, Cerf volant, Taureau volant, der Hirschkäfer oder Schröter; siehe unter Käfer.

Bofist, Bovist, Bubenfist, Posist, Wolfsfurz, L. Fungus bovillus, Fungus orbicularis pulverulentus, Crepitus lupi dictus, J. B. Lycoperdon vulgare *Tourn.* Lycoperdon Bovista *Linn.* Fr. Vesse de loup, ist ein runder Erdschwamm, welcher gern auf trocknen Wiesen, vornämlich im August und September, nach dem Regen, wächst, einen ganz kleinen Stiel hat, und anfänglich weiß, nachher aber bleichfärbig, und gleichsam wie geräuchert, aussieht. Er ist so dick, als eine Nuß, gelangt aber öfters zu einer erstaunlichen Größe, über 5 Pfund schwer.

S. 18. St. der Physical. Belustig. Berl. 1751, 8. S. 571. Bengt. Bergius Beschreibung eines Lycoperdon von seltener Größe, ist im XXIV B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1763, S. 334—336.

Im Umfange ist derselbe mit einem feuchten schwammigen Wesen, oder weißen Fleische oder Marke, angefüllt, welches aber zuletzt, wenn der Schwamm dürr ist, zu einem ungemein subtilen, stinkenden, braunen Pulver wird. Wenn man ihn abbricht, oder mit dem Fuße umstößt, giebt er, beym Zerplatzen mit einem Knall, einen flüchtigen Staub von sich, welcher in die Luft fliegt, und einen häßlichen Schwefelgestank macht. Wenn man diesen Staub oder Pulver in das Auge bringt, wie öfters durch thörichten Scherz geschehen ist, verursachet er in demselben eine Entzündung. Hingegen ist er alten fließenden Schäden desto heilsamer, indem er dieselben austrocknet, und zur Heilung vorbereitet. Auch ist derselbe eine gute Blutstillung nicht nur für die Menschen, sondern auch für das Vieh, und pflegt man ihn insonderheit den Pferden, wenn sie gedrückt, oder an Ohren und Schwanz gestutzt worden, aufzulegen. Insbesondere hat der französische Roßarzt Lafosse verschiedene Versuche, das Blut einer zerschnittenen Pulsader bey Pferden mit dem Bovist zu stillen, mit glücklichem Erfolge angestellt, welche man in Herrn Prof.

Schrebers Sammlung ꝛc. IV. Th. Halle, 1759, gr. 8. S. 300, fgg. und in Hrn. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S. 190, f. beschrieben findet.

Von den Wirkungen des Bovists, die Bienen damit schlafend zu machen, um sie nach Gefallen zu behandeln, findet man unter dem Art. Biene, Th. IV, S. 771, Nachricht.

Bogen, L. Arcus, Fr. Arc, heißt alles, was rund, es sey nach dem Zirkel, Augenmaß, oder sonst nur krumm gebogen ist.

In der Baukunst, werden die Bogen, Fr. Cintre, theils bey den Gewölben, theils aber auch bey Brücken und andern Gelegenheiten gebraucht. Alle Bogen, welche sowohl frey, oder auch zwischen andern Mauern stehen, und eine Last tragen sollen, müssen eine gute Verbindung haben. In dieser Absicht müssen nicht nur alle Steine keilförmig zugehauen seyn, sondern es muß auch jeder Bogen seinen Mittelpunkt haben, wohin alle Fügungen sämtlicher Steine ihre Richtung haben müssen.

Dergleichen sind die drey Hauptbogen, welche Fig. 291, 292 und 293 vorgestellet werden.

Wenn man ein weit gespanntes Gewölbe oder Bogen und ein Joch mauert, welches in Absicht der Weite nicht zu hoch werden soll, so macht man einen so genannten druckten Bogen, Fr. Arc surbaissé, oder en anse de panier, (Fig. 291). Man findet hier 3 Mittelpuncte, wonach die Steinfugen, sich richten müssen; als: a, der Mittelpunct zu dem großen Bogen, welcher flach ist, und zu beyden Seiten auf kleineren, welche ihren Mittelpunct in b haben, ruhet.

Einen geschobenen oder abschüssigen Bogen, Fr. Arc rampant (Fig. 292), nennet man denjenigen, dessen beyde Pfeiler nicht horizontal oder gleich stehen, sondern, da von einer hohen Gegend in eine tiefere ein Bogen gesetzet werden soll. Bey solchem sind 2 Mittel-

telpuncte zu merken, nämlich: das Centrum a zu dem großen Stück Bogen; und der Mittelpunct b zu dem kleinern, da dann alle Steine sich in Absicht ihrer Fugen nach solchen Puncten richten müssen.

Der volle Bogen, oder der nach einem halben Zirkel gemachte Gewölb-Bogen, Fr. Arc en plein ceintre, (Fig. 293) ist der festeste, welcher die größte Last tragen kann, und wobey alle Steine ihren Mittelpunct a haben, nach welchem sich hiebey alle Steinfugen richten müssen. Jedoch findet niemals ein solcher freyer Bogen statt, welcher eine Last tragen kann, sondern es muß solcher zu beyden Seiten noch mehrere Mauern haben, und zwar so, daß ihre obere Fläche eine gerade Mauer mache, da sie alsdann gleichfalls ihre Wiederlage haben, und eins das andere hält.

Außerdem hat man noch den schiefen Bogen, Fr. Arc biais (Fig. 294), und das so genannte Ochsenhorn, Fr. Corne de boeuf oder de vache. (Fig. 295), bey welchem letztern der Bogen auf einer Seite gerade, auf der andern aber schräg auffällt, daher er auf einer Seite breiter wird, als auf der andern.

Bogen, Handbogen, ist ein bekanntes Geschoß, welches aus einem fast in einen halben Zirkel zusammengekrümmten, und mit einem Stricke oder einer Saite, die Sehne oder Senne genannt, an beyden Seiten bespannten Stücke Stahl, Holz, Horn oder Fischbein, besteht, darauf ein Pfeil geleget, und durch Zurückziehung solcher Senne, wenn dieselbe hernach im Loßlassen vorwärts prallt, eine ziemliche Weite in schneller Eil mit Nachdruck fortgetrieben wird.

Diese Art von Geschoß ist die allerälteste. Nach dem Berichte der h. Schrift, hat bereits Esau einen Bogen geführt, und es sind die alten Parther von allen andern Völkern als sonderbare Bogenschützen berühmt gewesen, deren Ruhm die heutigen Perser auf sich gebracht haben, und noch behaupten. Die in Europa im äußer-

sten Norden, wie auch die in Osten wohnenden Völker, bedienen sich derselben; vornämlich aber sind sie bey den meisten asiatischen, afrikanischen und amerikanischen Völkern, durchgehends im Gebrauche.

Die Bogen, welche die Einwohner von Brasilien führen, und welche sie Orapats nennen, sind aus rothem oder schwarzem Holze gemacht, und außerordentlich lang. Die Sennen derselben bestehen aus dem Kraute Tocon. Ihre Pfeile sind ungefähr eine Klafter lang, und bestehen aus 3 Stücken. Das mittelste ist aus Schilf, die beyden Enden aber aus schwarzem Holze gemacht, und dergestalt künstlich mit Baumbast zusammengefügt, daß man glauben sollte, sie beständen aus einem einzigen Stücke. Uebrigens sind sie zweyfach gefiedert, jedesmal 1 Fuß lang; und weil sie keinen Leim gebrauchen, wird die Befiederung mit baumwollenen Bändern ungemein dicht an den Stielen befestiget. An die Spitzen derselben machen einige gespitzte Knochen, andere hingegen ½ Fuß langes Holz von trockenem und hartem Rohr, so die Gestalt eines Aderlaßeisens haben, und eben so zugespitzt sind; auch pflegen sie öfters die Spitze eines Rochenschwanzes, so sehr giftig ist, daran fest zu machen.

Die Indianer in Guiana, haben theils vergiftete theils unvergiftete Pfeile. Letztere werden vermittelst des Athems durch hohle Röhren geblasen, die erstern aber mit Bogen geschossen. Ihre Bogen sind 5 Schuh lang, und werden aus Wasceba, oder sonst einem andern schweren und elastischen Holze verfertiget, die Sennen aber aus Seidengrase gedrehet. Die Pfeile haben eine Länge von etwann 4 Fuß, und werden aus einem geraden, 3 Fuß langen Rohre gemacht, welches keine Glieder hat. An dem einem Ende wird ein Stück schweres Holz ungefähr 1 Fuß lang und etwas kleiner, als das Rohr, eingesetzt, um dem Rohre mehr Wucht zu geben. Bisweilen hat dieses Stück Holz an dem einen Ende einen großen runden Knopf; wenn aber der Pfeil tödten soll, so wird das Holz entweder scharf zugespitzt, und mit Einschnitten gekerbt, oder mit einer stählernen Spitze versehen, nach Beschaffenheit des Thieres, für welches der Pfeil bestimmt ist,

Die Pfeile, womit sie Fische zu schießen pflegen, haben 3 gabelförmig gekerbte Spitzen, deren mittlere länger, als die beyden andern sind. Ehe die Europäer in diese Gegenden kamen, bedienten sich die Indianer schärfer, spitzig zulaufender Steine, statt der stählernen Spitzen. Am andern Ende des

Pfei-

Pfeiles, dicht neben der Kerbe für die Senne, sind auf beyden Seiten einander gegenüber 2 Federn ungefähr 6 Zoll lang, angesezt, welche dem Fluge des Pfeiles eine gewisse Richtung geben können.

Was die Giftpfeile betrifft, so gehört deren Abhandlung, weil dieselben nicht mit Bogen geschossen, sondern vermittelst des Athems durch hohle Röhren geblasen werden, eigentlich nicht hieher, sondern ich werde unter dem Art. Pfeil davon Nachricht ertheilen.

Die Bogen der Iroquoisen und Huronen, sind von rothen Cedern- oder von einer andern Art Holz gemacht, und im Feuer gehärtet. Sie sind gerade, und beynahe von Mannslänge. Die Pfeile sind von Schilf, und mit den Federn einiger dicken Vögel befiedert. Anstatt des Eisens, befestigen sie, vermittelst eines stärken Fleischleimes, scharf gemachte Knochen oder Steine daran, welche verschiedentlich eingekerbt sind, damit die dadurch gemachten Wunden desto gefährlicher werden mögen.

Bey den Mexikanern, waren die Sennen der Bogen von Nerven gewisser Thiere gemacht, oder aus Hirschhaaren dicht geflochten. Ihre Pfeile waren, in Ermanglung des Eisens, mit spizigen Knochen oder Fischgräthen abgeschärft. Siehe auch Flizz-Bogen.

Außer den Handbogen, giebt es auch Armbrustbogen, wo der Bogen an einem besondern Schaft und Anschlag festgemacht ist, die Senne mit dem Spanner gespannet, und durch den am Schafte befindlichen Drükker losgedrücket wird. Hierauf kann man mit ziemlich schweren Bolzen, und auch bleierner Kugeln, schießen. Dieser Armbrustschaft heißt nebst seinem Zugehör eine Rüstung oder Rüstzeug. Man hat verschiedene Arten von den Armbrustbogen. Es bestehen solche zuvörderst in einem Stahlgeschoß oder Rüstung, zu dessen Bogen der beste Stahl genommen werden muß, und wiegt derselbe 6, 8 bis 10 Pfund; dieser wird auf die Säule, welche gemeiniglich von schönem Holze zierlich eingelegt ist, festgemacht, mit einer guten Sehne versehen, daran eine Winde geleget und vermittelst derselben der Bogen angeleget und gespannet. Die dazu gehörigen Bolzen werden Troen-Bolzen genennet, weil sie vorn, anstatt der

Spitzen, wie eine Krone gestaltet sind. Sie wiegen gemeiniglich ¼ Pfund. Dieses sind die großen Rüstzeuge. Die Armbrüste, sind etwas kleiner, werden aber doch unter die Stahlgeschosse gerechnet, und wiegt ein dazu gehöriger Bogen 4 Pfund; auch sind die Bolzen nicht breit, wie die Kronbolzen, sondern spitzig. Die dritte Art heißen Schnepper, und schießen nicht sowohl Bolzen als Bleikugeln; zu welchen wir auch die Palester, welche ebenfalls Blei- und Leim- oder Thonkugeln schießen, zählen können.

Es sind die Hand-Bogen, um damit nach der Scheibe zu schießen, an unterschiedenen Orten, sonderlich an Höfen, noch gebräuchlich.

Diejenigen, welche die Bogen verfertigen, werden Bogener, oder Bogner, L. Arcuarii, genennet. Weil aber dieses Geschoß nach erfundenen Feuerröhren und Gewehr ganz aus der Mode gekommen ist, so sind auch die Arbeiter und Bogner rar, ja meistentheils unter den Schlössern oder Büchsenmeistern versteckt.

Bey den Kohlenbrennern, heißt Bogen, eine Harke mit langen eisernen Zinken, womit sie die Erde vom Meiler herunter ziehen, wenn die Kohlen gebrannt sind. Es werden auch vermittelst desselben die Maße und Körbe mit Kohlen angefüllt.

Bogen, Fr. Archet, eine gewisse Art des Fischfanges; s. Th. XIII. S. 607.

Bogen, heißt bey dem Münzwesen, ein von Leinwand gemachtes Gerinne, in Eisen gespannet, darein das kleine Geld gegossen wird.

Bogen, ein Bogen Papier, L. Plagula, Fr. Feuille de papier, ist ein so großes Stück Papier, als die Form, worin es gemacht worden, selbst gewesen ist. Wenn ein solcher Bogen aus der Form gekommen, und nachdem er gut geleimet und getrocknet worden, wird er in zwey Blätter zusammengeschlagen, (siehe Blatt, Th. IV, S. 576) und in Bücher geleget, deren eines aus 24 oder 25 Bogen besteht (siehe Ballen, Th. III, S. 449). Weil

aber

aber die Formen der Papiermacher nicht aller Orten gleich sind: so können auch die darin bereiteten Bogen Papier nicht alle gleich groß seyn, daher sie nach dem Unterschiede ihrer Größe Royal- Median- Mittel- und kleine Bogen heißen. Siehe Papier.

Bogen. (Bausch und) siehe Bausch und Bogen, Th. IV. S. 130.

— (Drath-) (
— (Dreh-) (siehe in D.
— (Ehren-) siehe Ehren-Pforte.
— (Erd-) siehe in E.
— (Fach-) siehe Bogen-Schlagen.
— (Fahr-) siehe in F.
— (Feil-) eine Art Säge deren sich der Schlosser zum Sägen des Eisens bedienet; siehe unter Säge.
— (Frosch-) siehe unter Frosch.
— (Gieß-) (
— (Grad-) (siehe in G.
— (Lehr-) siehe Lehrbogen.

Bogen-Auszierungen in Gärten siehe Gitter- und Bogenwerk.

Bogen-Baum, siehe Taxbaum.

Bogen-Bohrer, siehe unter Bohrer.

Bogen-Decke, L. Concameratio, ist eine krumme oder gewölbte Decke einer Kirche, oder eines Gemaches von Steinen, Mauerwerk, oder Bretern, die entweder bloß gelassen, oder gemahlt, oder mit Gyps überworfen wird; siehe Gewölbe.

Bogenfahrt, durch eine Bogenfahrt etwas handeln, wird gesagt, wenn, wegen Verschiedenheit der Dinge, der Verkäufer dieselben so genau nicht taxiret, der Käufer auch solche so genau nicht betrachtet, sondern eins in das andere gerechnet wird, daß also der Verkäufer die Gefahr von sich ab- und auf den Käufer wendet; wenn zumal der Verkäufer erweisen und darthun kann, daß er ohne Gefährde gehandelt, obschon die Sachen

nicht

nicht so genau specificiret, untersuchet und taxiret worden. Daher sie dann auch bisweilen überhaupt durch Bausch und Bogen genennet, und der Verkaufung nach dem Maße entgegen gesetzet wird. Bey den Franzosen heißt diese Art zu kaufen und verkaufen Forfait. Siehe auch den Art. Bausch und Bogen.

Bogen-Feile. siehe oben Bogen. (Feil-)

Bogen-Gang, wird in Gärten insgemein mit Hecken Weinstöcken oder Blumensträuchern bekleidet. Die grossen Bogengänge werden durch hohe wilde Bäume ausgehauen. Vormals glaubte man, sie müßten recht niedrig seyn, damit sie sich gut bezögen; die Erfahrung aber hat gezeigt, daß alsdann weder Sonne noch Luft hinein wirken konnten. Daher macht man sie nun 30 bis 40 Fuß hoch, setzt sie aber unter keine Bäume, und bringt auf der einen Seite so viele Oeffnungen hinein, als nur möglich ist. Zur Anlage derselben wird von Säulen und Latten, oder gar von eisernen Sprenkeln und Draht ein gehöriges Gestelle gemacht. Siehe auch Gitter- und Bogenwerk. Laube. Portail.

Bogen-Gerüst, siehe Lehr-Bogen.

Bogen-Gewölbe, siehe unter Gewölbe.

Bogen-Laube, siehe Laube.

Bogen-Lehr, siehe Lehr.

Bogen-Rolle, L. Hyperthyrum, heißt, in der Baukunst, die Ueberkleidung eines Keiles, wenn man oben allein, oder unten und oben, Schnecken an die Seiten schnitzet, und vorn, nach Art der Geländersäulchen, aushöhlet, oder auch mit einem geschnitzten Blatt die vordere Seite bedecket.

Bogen-Schlagen, ist eine Arbeit der Hutmacher, womit sie eigentlich zu ihrer eigenen Arbeit schreiten, und ohne welche kein Filz und Hut gemachet werden kann. Denn, wenn die Wolle sortirt, gelesen, gekämmt und kleingehackt worden, wird dieselbe, oder ein anderes kleines Zeug, durch einen Fachbogen und ein Schlagholz

auf

auf der Fachtafel herab geleitet, und nach Proportion der Hüte in 4 große Fache gefachet, wozu dann auch ein Sieb gebraucht und das Zeug dadurch zusammen geschoben, gedrückt und geleget wird; alsdann folgt erst das Filzen dieser Fache. Ein mehreres siehe unter Fachen.

Bogenschuß, eigentlich ein Schuß, der mit einem Bogen gethan wird. Hienächst auch, wenn aus einem groben Geschütz, oder andern Geschoß, welches nicht wagerecht, sondern etwas in die Höhe gerichtet ist, ein Schuß geschieht, so daß die Kugel im Niederfallen einen Bogen macht.

Bogen-Stellung, Fr. Arcade, nennet man, in der Baukunst, eine große mit einem halben Zirkelbogen zwischen zwo Wandsäulen geschlossene Oeffnung, und zwar sonderlich, wenn solche Bogen hinter einander folgen.

Bogen-Treile, eine Art Bohrer; siehe unter Bohrer.

Bogen-Zirkel, siehe unter Zirkel.

Boges, siehe Cauris.

Bognern, siehe oben S. 106.

Bogue, die erste stachelige Haut oder Schale auf der Frucht der Kastanien und Büchen.

Bohlen, oder Bolen, nennet man starke und einigemal getrennte Stämme Holz, oder 3, 4 bis 6 Zoll dicke, und von 12 bis 24 Zoll breite Stücke Holz. Die gesägten Bohlen, oder Bret-Bohlen, sind nur 1, 2 bis 3 Zoll dick. Die bloß gespaltenen halbgewachsenen Bäume, worauf man das Klafter- oder Brennholz in den Flüssen zuführet, heißen Carin-Bohlen; wenn dieselben in 3 oder 4 Stücke zerhauen, und zu den Zäunen gebraucht werden, bekommen sie den Namen Zaun-Bohlen, oder Planken.

In einem Gebäude werden die Bohlen gemeiniglich zu den Treppen gebraucht; und bey solchen hat man 3 verschiedene Arten nöthig, als: 1) ganz starke, von 3 bis 4 und 5 Zoll, zu den sogenannten Quartierbäumen, in welche die Stufen einer Treppe zu beyden Seiten

ten eingefüget werden; 2) zu den Auftritten, welche schwächer seyn können; und 3) ganz schwache, zu den Setzstufen, von ½ bis 3 Zoll Stärke.

Die besten Bohlen zu den Stufen auf den Treppen, sind diejenigen, so von fichtenem Holze geschnitten werden, zumal wenn dieselben nicht viel Aeste haben; denn diejenigen, welche viel Aeste haben, muß man niemals dazu brauchen, weil sich das weiche Holzwerk davon zuerst wegtritt, und die Aeste hernach erhaben stehen bleiben, worüber man leicht fallen kann. Auch müssen die Bohnen niemals frisch verarbeitet werden, es sey dann an feuchten Orten, da sie nicht eintrocknen können.

Von der untauglichen Art, die Wege und Landstraßen durch dicht an einander gelegte Bohlen und kleine Holzstämme zu befestigen, werde ich unter dem Art. Wege und Landstraßen, zu handeln Gelegenheit haben.

Bohm-Seide, siehe Baum-Seide.

Bohne. Es sind die Bohnen eine Art Hülsenfrüchte, welche theils wegen der schönen Blühte in den Blumengarten, theils aber wegen der Früchte in den Küchengarten und auf das Feld gepflanzet werden, deren vielerley Sorten sind.

I. Phaseolen oder Schminkbohnen.

Phaseolen-Bohne, Phaseole, Phasel, Fasel, Schmink-Bohne, Schmück-Bohne, wälsche oder italiänische Bohne, Wind-Bohne, L. Phaseolus, vulgaris Linn. Phaselus, Phasiolus, Faselus, Faseolus, Dolichus, Smilax hortensis, Fr. Faseole, Feve de Romes Haricot, Engl. Kidney-bean. Von diesem Bohnengeschlechte giebt es Sorten, deren Gewächs niedrig bleibt, und welche nur etwann 1½ bis 2 Schuh hoch wachsen; und hingegen andere, welche weit über mannshoch wachsen, und an beygesteckten Stangen, gleich dem Hopfen, sich hinauf winden. Jene wird die Franz-Phaseole, Kriechfaseole, Bodenbohne, Krup-Bohne,

ne, Zwergfaseole, diese aber die Stängelbohne, Steckenbohne, Steigebohne, oder Stangen-Bohne genannt.

Einige Phaseolen blühen schön hoch roth, wohin insbesondere die brasilianische oder türkische Bohne, Feuerbohne, Fleischbohne, oder Schneckenphaseole, auch Caracalla genannt. L. Phaseolus Americanus perennis, flore cochleato, seminibus fuscis orbiculatis, Caracalla dictus; Phaseolus Brasilianus; Faba Turcica, gehört. Ihre grüne Samenhülse ist dicker und fleischichter, als aller andern Bohnen ihre. Sie ist eine beständige Pflanze, die sich durch den Samen vermehren läßt, den man im Frühjahre in ein temperirtes Mistbeet stecken muß. Wenn sie hernach aufgegangen ist, muß man sie sorgfältig in Töpfe versetzen, die mit leichter frischer Erde angefüllt sind, und hernach wieder in ein Mistbeet eingraben, damit sie um so viel eher wieder Wurzeln schlagen. Nachher muß man sie nach und nach an die freye Luft gewöhnen, in welche man sie auch bey warmer Witterung setzen muß, jedoch so, daß sie bedeckt stehen. Mit zunehmendem Wachsthume müssen sie in größere, mit frischer leichter Erde angefüllte Töpfe versetzet werden. Den Sommer über muß man sie öfters begießen; im Winter aber will sie im Gewächshause stehen, und während dieser Jahrszeit nur wenig begossen seyn. Man darf sie aber nur vor Frost verwahren. Wenn es das Wetter erlaubt, muß man ihr frische Luft geben, weil sonst die Blätter schimmlig werden, und die zarten Schossen verderben. Im Julius und August bringt sie ihre scharlachfarbige und zugleich wohlriechende Blumen; selten aber wird bey uns ihr Same reif. In Portugal ist diese Pflanze sehr gemein, und man pflanzt sie daselbst in den Gärten zur Bedeckung der Lauben. Dergleichen Hütten dauern so lange, bis die Fröste im Herbste angehen; und der erste Nachtfrost pflegt dieses Bohnengewächs sogleich zu verwüsten.

Es giebt auch Phaseolen mit pfirsichblühtrother, mit ganz weißer, gelblicher, und anders gefärbter Blühte. In Ansehung der Samenhülsen oder Schoten, hängen dieselben bey einigen Sorten herabwärts, bey andern hingegen stehen dieselben aufrecht. Die mit krummen Schoten, werden Posthörnlein genennet.

Alle Arten der Phaseolen, die einzige oben beschriebene Caracalla ausgenommen, sind plantæ annuæ, oder Sommergewächse. Ihr Laub ist dunkelgrün, beym Anfühlen etwas rauh und stachelig. Es hat viele Adern und ist wie das Epheulaub gestaltet. Es wächst an Stielen, deren jeder mit 3 Blättern besetzt ist. Bey einigen Sorten fallen die Laubblätter größer, bey andern kleiner aus. Der reife Same der Phaseolen erhält den Namen der Bohnen, und er ist, seiner Glätte und glänzenden Beschaffenheit sowohl, als auch der daran befindlichen verschiedenen Farben und bunten Zeichnungen wegen, unstreitig unter allen der schönste. Vermuthlich hat die glasartige, glänzende Beschaffenheit dieses Samens, womit sie von der Natur gleichsam geschminkt oder geschmückt sind, zu der Benennung Schmink- oder Schmück-Bohnen Gelegenheit gegeben. Es giebt, der Farbe und Zeichnung nach, über 200 Sorten. Nach dem ordentlichen Laufe der Natur giebt zwar jede Same seines gleichen an Gestalt und Farben wieder; bey Eröffnung reifer Hülsen der Phaseolen aber, wird man nicht selten gewahr, daß eine darunter anders aussieht, als die Bohne, aus der sie erwachsen ist, und welches eine ganz neue Art ist, welche, wenn sie zukünftig gepflanzt wird, ihres gleichen wieder giebt, und also in wenig Jahren in starke Vermehrung gesetzt werden kann. Jedoch ist gemeiniglich eine Phaseolenart vor der andern geneigter, dergleichen Veränderungen in Samen zu geben.

So groß die Veränderung der Schminkbohnen in ihren Farben und Zeichnungen ist, so verschieden ist auch ihre Form und Gestalt. Die mehresten sind nierenförmig,

mig, rund oder oval. Einige sind ganz irregulär, und gleichsam eckig gestaltet.

Die Schminkbohnen sind ein zärtliches Gewächs, welches, wenn es erst aus der Erde hervor gewachsen ist, von einem geringen Nachtfroste zu Grunde gerichtet werden kann, und daher darf man, zumal in Gegenden, wo es, in den May hinein, noch Nachtfröste zu geben pflegt, mit der Saat nicht allzu sehr eilen. Die mehresten haben daher die Gewohnheit, daß sie nicht alle ihre zum Anbau dieser Bohnen bestimmte Beete an einem Tage belegen, sondern zu 3 verschiedenenmalen. Die erste Lage z. B. machen sie etwa d. 28. oder 30. April; die zweyte, 14 Tage darauf; und die dritte, den 26 oder 28. May, damit, wenn etwa die erste und zweyte durch Fröste vernichtet würde, doch die dritte gut bleibe. Bey dem allzu frühen Legen dieser Samen ist auch außerdem noch die Gefahr des Vermulterns; denn, wo sie gelegt werden, ehe die Erde von der Sonne hinlänglich durchwärmt worden, pflegt vieles davon zurück zu bleiben, zu vermultern und zu verfaulen. Die Krup- oder Zwergbohnen, welche am früheſten Früchte liefern, können, wenn man ihnen eine Stelle geben kann, wo sie vor den kalten Winden Schutz haben, schon um die Mitte, ja sogar etwas weniges, weiches allenfalls risquiret werden muß, schon zu Anfange des Aprils, gelegt werden. Kann man diesen, welche man so früh zu legen waget, einen Platz geben, wo sie die Morgensonne genießen können, so muß man schon am Johannistage davon zur Speise haben können, besonders, wenn es die ganz weiße Sorte ist, als welche die allerfrüheste ist. Die türkischen Bohnen, welche gleichfalls früher blühen, als andere Arten, und welche, wenn man sie ganz jung und zart speiset, gleichfalls sehr gut schmecken, können außer einigen, die man früh wagen will, in der letzten Hälfte des Aprils gesetzt werden. Sie werden nur sehr selten erfrieren; und weil man sie nur grün spei-

set, so kann man sie in einem Theile des Gartens pflanzen, wo allenfalls nur wenig Sonne ist, und wo andere gute Früchte zu wenig Luft und Sonne haben würden; alsdann aber blühen sie auch nicht so bald.

Die Art und Weise, Schminkbohnen zu legen, ist folgende. Es werden, (zumal bey der steigenden Art, die mit Stangen versehen werden muß,) die Beete 4 Schuh breit angelegt, und auf selbigen nach der Schnur 4 Linien, jede 1 Schuh weit von der andern, gezogen. In diese Linien oder flache Furchen leget man die Bohnen also, daß jede ½ Schuh weit von der andern zu liegen komme. Jede Bohne muß nicht zu tief zu liegen kommen, sondern etwan 2 Fingerbreiten, oder kaum so viel als 2 Zoll beträgt, Decke von Erde auf sich bekommen; deshalb müssen vorerwähnte Linien oder Fürchlein auch nur ganz flach gestrichen und angelegt werden. Das Legen der Schminkbohnen zu erleichtern, bedienen sich einige eines gewissen Instrumentes, welches sie einen Bohnenpflanzer (Bohnentreter, Törtharke) nennen. Dieses ist dergestalt eingerichtet, daß es, bey jedesmaliger Anwendung, 7 oder auch wohl 8 Löcher auf einmal macht, deren jedes ½ Schuh weit von dem andern, auch von vorbemeldeter gehörigen Tiefe ist. Es befördert dieses Werkzeug die Arbeit des Pflanzens ungemein, und macht, daß sie geschwinde von statten geht, zumal, wenn zwo Personen arbeiten, so daß einer Löcher tritt, und der andere sie sogleich mit Bohnen beleget. Zu den Zwergbohnen können die Beete an 5 Schuh breit angelegt werden; denn, da sie nicht hoch aufwachsen, und man darüber hinschreiten kann, so läßt sich bey ihnen durchkommen, gäten, Früchte ablesen, und alles verrichten, es mögen die Beete breit oder schmal seyn. Einige pflegen daher auch gar keine Gänge bey den Kriechbohnen zu machen, sondern große Breiten zu belegen, und jede Furche 1 Schuh weit von der andern anzulegen. Bey den Stänzelbohnen aber hat es seine gute Ursachen, warum die Beete nicht

über

über 4 Schuh breit anzulegen seyn; denn da sie hoch aufwachsen, und sich noch dazu oft in einander spinnen, so würden, wofern die Beete breiter angelegt würden, die mittlern Linien weder Luft, Sonne, noch Regen, recht genießen, und man würde auch die Früchte nicht bequem heraus suchen und abpflücken können.

Der Herr Verfasser der Briefe über die Bestellung eines Küchengartens in Niedersachsen, besonders im Hannöverischen, versichert, im 30 St. des Hannov. Magaz. v. J. 1767, folgende Art, die Schminkbohnen zu pflanzen, für die beste und bequemste gefunden zu haben. Man theilt das diesen Bohnen bestimmte Feld in lauter schmale Felder zu $5\frac{1}{2}$ Fuß, und macht zwischen jedem den Weg $1\frac{1}{2}$ Fuß breit. Auf jedem Felde macht man an der Schnur hinaus 4 Reihen, die etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll tief sind, so daß jede Reihe $1\frac{1}{2}$ Fuß von der andern, die beyden äußersten aber $\frac{1}{2}$ Fuß von dem Wege entfernt bleiben, damit dahin die auswendigen Stangen gesetzt werden können. In den Furchen werden allemal auf jede $1\frac{1}{2}$ Fuß 4 Bohnen gelegt, und zwar ins Viereck, jede etwa 1 Zoll von der andern. Alsdann stehen allemal 4 zusammengelegte Bohnen $1\frac{1}{2}$ Fuß weit ins Quadrat von einander. Bey jede 4 zusammengelegte Bohnen wird hernach, wenn sie so weit erwachsen, daß sie sich umwinden wollen, eine Stange gesetzt, und zwar so, daß die Stangen an den beyden äußersten Reihen auswärts nach dem Wege zu, an den beyden mittelsten Reihen aber einwärts in die Länge der Reihe hinunter, gesteckt werden. So manchmal also, auf einem Raum von $1\frac{1}{2}$ Fuß, 4 Bohnen eingelegt werden, so manche Stange wird auch zum Stiefeln erfodert.

Was die Beschaffenheit des Bohnenlandes betrifft, so müssen die Bohnen nicht in stark gemistete Beete, welche vielen Trieb in sich haben, gelegt werden; denn auf solchen überwachsen sie sich, und kommen zu keinen rechten Früchten. Man muß aber auch nicht auf ein anderes Extremum verfallen, und ihnen etwan die allermagersten Beete anweisen; denn hier würden zu wenig Früchte entstehen. Man lege daher die Bohnen auf mittelmäßiges Land, welches nach seiner Düngung schon Kohl, Sellerie, oder andere Küchenkräuter getragen hat. Sie wachsen zwar auf sonnenreichen Beeten am

liebsten; jedoch sieht man sie, zumal die hochwachsende Stängelart, auch auf Beeten, welche unter Bäumen liegen, und von selbigen beschattet werden, fortkommen und gedeihen. Es giebt Beete, wo, wegen der vielen Bäume, und umliegenden hohen Zäune oder Planken, der freye Zug der Luft in etwas gehemmt ist; bepflanzt man solche mit Kohl, so wird ein langbeiniges, nichtstaugendes Gewächs daraus; bringt man Sellerie, Möhren, Pastinaken, Petersilienwurzeln, oder anderes Wurzelwerk darauf, so wird ebenfalls nichts wohlschmeckendes daraus; bestellt man sie hingegen mit Steigeschminkbohnen, so giebt es wohlschmeckende Frucht; denn diese wachsen an ihren Stangen hinauf, suchen und finden die freye Luft und Sonne in der Höhe.

Wegen Wartung gelegter Schminkbohnen, ist zu merken, daß sie kein Begießen erfodern, sondern vielmehr es am besten sey, sie nur dem Regen und der Witterung zu überlassen, um sie aufkeimend und wachsend zu machen. Die Ausgätung des Unkrautes ist bey den Kriechbohnen nöthiger, als bey den Steigebohnen; denn, da jene im Wachsthum niedrig bleiben, so hat das Unkraut eher Macht, bey ihnen aufzukommen; es können aber auch diese Beete, weil die Bohnen doch in geraden Linien gelegt werden, mit dem Gätehäckchen leicht übergangen, und reinlich gehalten werden. Steigebohnen haben das Gäten anfänglich nur etwa ein Paarmal nöthig; und wenn sie erst so weit gediehen sind, daß sie an ihren Stangen hinauf wachsen, so verdecken sie auch das Beet, und es muß das Unkraut bey ihnen hernach von selbst ersticken.

Mit Stangen werden die Steigeschminkbohnen nicht eher versehen, als bis sie etwa ½ Schuh hoch aufgewachsen sind; denn alsdann kömmt der so genannte Faden, der die Stangen fassen und an ihnen hinauf wachsen will, zum Vorschein. Wenn dieser vorhanden ist, muß man unverzüglich die Stangen beystecken, weil

sonst

sonst alles in einen Klumpen durch einander wächst, und ohne Schaden und Zerreißung nicht wieder aus einander zu bringen ist. Das Beet, welches 4 Schuh Breite und 4 Reihen Bohnen hat, bekömmt 3 Reihen Stangen; nämlich in der Mitte herunter eine Reihe, und an den beyden äußern Seiten. Auf eine Weite von 1 Schuh wird allemal eine Stange eingesteckt. Die Stangen müssen $1\frac{1}{2}$ Mannslänge haben, oder 10 Schuh lang seyn. Sind dieselben zu kurz, so wächst oben über ihnen das Bohnengewächs klumpenweise in einander, wobey die Blumen verbutten, und wenig oder gar keine Frucht erfolgen kann. Zu Bohnenstangen dienen junge Büchen, Haselruthen, Weidenstängelchen, oder sie werden aus großen harzigen oder so genannten rundschäligen Kienbäumen gespalten. Sie müssen tief und recht fest in die Erde gesteckt werden, damit sie, wenn sie nachher von den daran aufwachsender Ranken der Bohnen umgeben sind, nicht vom Winde umgeworfen werden. Es ist auch gut, wenn von der ersten Reihe der Stangen, welche gegen die stärkste Windseite steht, andere heraus gebunden werden. Alsdann ist solche äussere Reihe unbeweglich, und der Wind kann die mittlern Reihen nicht so leicht beschädigen. Oft fügt es sich auch, daß, wenn gleich die Stangen fest genug stehen, sie dennoch bey heftigen Stürmen über der Erde, oder in der Mitte, abgebrochen werden. Diesem Unheil zuvorzukommen, ist es nöthig, daß der Arbeiter, welcher die Bohnen stiefelt, die alten Stangen mit beyden Händen unten anfasse, und sie brav schwanke. Die Stangen, die von solchem Schwanken zerbrechen, sind unbrauchbar.

Das Stängeln oder Stiefeln der Bohnen, fällt zwar an manchen Orten, wo das Holz rar ist, etwas beschwerlich; allein, wenn man sich die Stangen einmal angeschafft hat, so kann man sie, wenn sie im Herbste ausgezogen und ins Trockne gebracht werden, 5 bis 6 Jahre brauchen. Eine Menage kann man dabey machen, wenn man die Beete nur 3 Fuß breit macht, 2 Reihen Bohnen darauf leget, und an beyden Seiten die Stan-

gen schief steckt, daß sie oben wie ein Dach zusammen laufen; so kann man darunter weggehen, und alle einwärts hängende Schoten bequem abpflücken.

Zwischen Stangen- oder Steigeschminkbohnen, und den Zwerg- oder niedrigen Arten, findet sich der Unterschied, 1) daß die Steigearten mehrere Früchte geben; auch sind 2) die grünen Schoten der Stängelbohnen weicher, milder süßer und von besserm Geschmack; dagegen geben 3) die Zwergbohnen eher Früchte, als die Steigebohnen.

Unter den Steigebohnen ist die weiße Art, welche man die weiße Zuckerbohne nennt, von welcher ich weiter unten besonders handeln werde, und unter den Zwergbohnen gleichfalls die weiße, welche die weiße englische Zwergphascole genennt wird, von Geschmack am vorzüglichsten. Letztere ist auch die frühzeitigste unter allen, und giebt allemal 3 bis 4 Wochen eher Früchte, als die andern Zwergbohnenarten, daher man sie auch zu dem Anbau auf die Mistbeete erwählt. Man verfährt in dieser Absicht folgender Gestalt. Gegen Ende des Märzmonates wird eine Anzahl Nelkentöpfe mit guter Erde angefüllt, und in jeden werden 2 Stück dieser Bohnen dergestalt gepflanzt, daß sie nur 2 Daumen-Breiten von der Erde bedeckt seyn. Die bepflanzten Töpfe werden sofort mit temperirtem Wasser wohl begossen, und entweder in ein Gewächshaus, oder in die Fenster einer warmen Stube so lange gestellt, bis die Bohnen hervor keimen. Wenn alsdann nur ihre beyden ersten Blätterchen vorhanden sind, trägt man die Töpfe zu einem Gurkenmistbeet, macht an der hohen oder hintern Seite desselben ein Loch, so tief, daß ungefähr der Topf darein gesezt werden könnte, kippet sodann den Topf mit den jungen Pflanzen um, und bemüht sich, die Pflanzen mit ihrer vollen Erde, und ohne daß die Wurzeln davon entblößt werden, aus dem Topfe heraus zu schütten. Die herausgebrachten Pflänzchen werden sodann mit

glei-

gleicher Vorsicht, daß die Erde an den Wurzeln bleiben möge, in das Mistbeet gesezt, mit Erde gehörig umlegt, und angegossen; so werden sie gar bald ihre grüne Schoten liefern. Es müssen dergleichen Pflänzchen nicht zu nahe an das Bret des Mistbeetes gepflanzt werden, sondern wenigstens eine gute Spanne weit von selbigem abstehen. Dem Mistbeete, in welches man Phaseolen setzen will, muß die stärkste Hitze und der Dampf und Broden schon vergangen seyn; auch müssen die eingepflanzten zu rechter Zeit gehörig gelüftet werden.

Gotel. Rammelt Schreiben an den Hrn. Prof. Schreber, die gemachten Versuche mit der engländischen Frühbohne betreffend, st. in dessen verm. ökon. Abhandl. 1 Th. Halle 1768. 8. S. 85. f.
Von der weißen englischen frühzeitigen Franzosenbohne, s. Chr. Reicharts gemischte Schriften. Erf. 1761. 8. S. 63—68.

Außer den Mistbeeten lassen sich frühzeitige grüne Früchte an Schminkbohnen auch im freyen Gartenlande erlangen. In dieser Absicht erwählt man eine gute Art Zwerg-Schminkbohnen, vornämlich englische Zwergphaseolen, füllet allerley Kasten und Nelkentöpfe mit guter Erde aus Küchengartenland, beleget sie, und zwar nicht eher, als in der Mitte und zu Ende des März, oder auch noch in den ersten Tagen dieses Monates, mit gedachter Art Bohnen, bedeckt sie eines kleinen Fingers dick mit guter Erde, begießt sie, stellet die besäeten und begossenen Geschirre in eine warme Stube, unweit des Ofens, um ihr baldiges Aufkeimen zu befördern, welches auch, wenn die Bohnen nicht zu alt gewesen sind, in 10 bis 12 Tagen geschieht. Sobald die Bohnen aufgekeimt sind, werden sie aus der warmen Stube unverzüglich in ein Gemach, welches nicht geheizt wird, gebracht, und in die Fenster gestellt, damit sie die Sonnenblicke durch selbige genießen, wodurch sie sich fein grün färben, und gar bald zu guten Pflanzen erwachsen. Wenn die Luft nicht allzu rauh ist, trägt man diese Pflänzchen auf einige Stunden in freyen Garten, damit sie dadurch abgehärtet, und der freyen Luft

gewohnt werden mögen, darauf aber auch bald wieder hinter ihre Fenster. Man hat in diesem Falle nicht nöthig, die Bohnen einzeln und sparsam zu legen, sondern es darf nur jede eines Fingers breit Raum von der andern haben; und es können daher in einen Nelkentopf von gewöhnlicher Größe wohl 30 Stück gelegt werden. Aus den Kasten oder Töpfen werden diese Pflänzchen endlich wieder heraus genommen, und im Anfange des Maymonates ins Land verpflanzet. Weil aber um diese Jahrszeit bisweilen noch Nachtfröste sich einzufinden pflegen: so müssen, zu Verhütung des Erfrierens, diese Pflänzchen alle Abende mit alten zerbrochenen Töpfen, Kasten u. d. gl. etwas zugedeckt, das Verdeck aber allemal des Morgens wieder weggenommen, und mit solchem Auf- und Zudecken so lange angehalten werden, bis gar keine Fröste und Reife mehr zu befürchten sind. Noch dienlicher zum Bedecken sind, wo man sie haben kann, die gläsernen Glocken; denn diese bleiben Tag und Nacht auf den Pflänzchen stehen, verschaffen mithin sowohl bey der Nacht und frühen Morgenszeit Schutz vor Reif und Frost, als auch bey Tage Beschirmung gegen rauhe Winde. Die mehresten setzen drey solcher Pflänzchen auf einen Platz zusammen, und legen solche Plätze 1, auch wohl 1½ Schuh weit von einander an, damit sie füglich dazwischen gehen, und mit der Hacke fleißig auflockern und gäten können.

Da das Gewächs der Schminkbohnen mehrentheils durch die ersten Nachtfröste im Oct. und zuweilen auch schon im Sept. vor Michaelis, zu Grunde gerichtet zu werden pflegt, und es alsdann von frischen grünen Früchten nichts mehr bey ihnen abzulesen giebt, und sie also im späten Herbste als etwas seltenes zu betrachten sind: so will ich jetzt zeigen, wie es möglich zu machen sey, daß man nach Martini, und um Weihnachten, noch frische grüne Früchte von Schminkbohnen haben könne. Man wähle eine gute Art Zwerg-

bohnen,

bohnen, und da dieselben, natürlicher Weise, und ohne angewendete Treibungsmittel, der Erfahrung zu Folge, von Zeit des Säens an, 78 Tage Zeit nöthig haben, ehe sie Früchte zu geben anfangen, so lege man sie am 78sten Tage vor Martini, welcher etwa auf den Bartholomäitag, oder den 24 August, treffen wird. Weil diese Beete gegen Michaelis, wegen der alsdann zu befürchtenden Reife oder Nachtfröste, ein Verdeck nöthig haben, so nehme man dazu die Bretrahmen oder an einigen Orten so genannten Kutschen der Mistbeete, die man zu andern Sachen jetzt nicht braucht, imgleichen die Mistbeetfenster, und lege, um dieses Gebrauches willen, die Beete dergestalt an, daß gedachte Rahmen und Fenster darauf passen. Mit Ausgange des Septembers, und gegen Michaelis, stelle man die Mistbeetrahmen um die Beete, und lege des Nachts die Fenster auf, zu Abhaltung der rauhen Winde und Fröste. Im November, nach Martini haben diese Beete noch eine andere Verwahrung nöthig; denn, da die Fröste nunmehr immer härter anfallen, und zu deren Abhaltung die Mistbeetrahmen und Fenster allein nicht zureichend seyn möchten, so ist der ganze Rahmen von außen mit Pferdemist, etwa 1½ Schuh dick, zu umlegen, auch sind des Nachts gute Strohdecken auf die Fenster auszubreiten. Mit Legung der Bohnen ist man an den Bartholomäitag eben nicht gebunden, sondern man kann dieselben bereits im Julius, etwa am Jacobstage, stecken; denn, da die Jahrgänge sehr verschieden sind, die Wärme der Erde mithin sich immer in einem Jahre eher vermindert, als in dem andern, so kann es auch kommen, daß in manchen Jahren die frühere Saat mehr Dienste thut, als eine spätere.

Aus Schminkbohnen, vornämlich aus der oben S. 111 beschriebenen brasilianischen schön hochroth blühenden Art, lassen sich in Lustgärten feine Pyramiden erziehen, welche, wenn eine gute Symmetrie bey ihrer Anordnung beobachtet wird, ein vortreffliches Ansehen

machen. Die Art und Weise, eine Pyramide davon anzupflanzen, besteht darin, daß man auf dem dazu bestimmten Platze ein Dreyeck abzeichne, in jede Ecke desselben mit einem Pflanzholze ein Loch mache, in die Löcher Stängelchen von gleicher Länge setze, und dieselben oben zusammenbinde, damit sie spizig zulaufen. An diese Stängelchen legt man, nach aufgelockerter Erde, die Bohnen im angehenden May, so wachsen sie mit der Zeit hervor, winden sich an den Stangen hinauf, und präsentiren eine feine grüne Pyramide.

Bey dem Ablesen der grünen Schoten, muß man dieselben nicht auf eine ungeschickte gewaltsame Art abreißen, indem die Ranken, welche doch künftig mehrere Früchte tragen sollen, gänzlich verderbt werden, und also eine künftige Nutzung, zumal bey Steigebohnen, verloren gehen kann, sondern man muß mit der linken Hand den Ranken halten, und mit der rechten die Schote abnehmen, oder, um noch weniger Schaden an den Ranken zu thun, die Schoten mit einem Messer an ihren Stielchen abschneiden.

Die Schminkbohnen sind ein überaus nützliches Gewächs, indem sie nicht nur die Küche das ganze Jahr hindurch, den Sommer und Herbst mit ihren noch nicht zeitigen Früchten in unreifer und grüner Gestalt, und den Winter und Frühling über mit eben solcher Frucht, in abgetrockneter oder eingemachter Beschaffenheit, versorgen, sondern auch in reifer Gestalt, durch Darreichung ihrer reif gewordenen Bohnen, gar mannigfaltigen Nutzen bringen.

Wenn sie noch ganz jung und ohne Körner sind, können sie auf verschiedene Art zugerichtet werden. 1) Auf eine gemeine und ganz kurze Art werden sie folgender Gestalt zubereitet. Man schneidet sie, nachdem ihnen auf beyden Seiten die Fasen vorher abgezogen worden, mit den Schalen in kleine Stückchen, wie man den Spargel zu brechen pflegt, siedet sie im Wasser, bis

sie weich genug sind, richtet sie alsdann, wenn man zuvor das Wasser davon hat ablaufen lassen, in eine Schüssel ordentlich an, macht Butter heiß, röstet kleingeschnittene Zwiebeln darin ab, streuet ein wenig Pfeffer und Salz auf die Bohnen, gießt die heiße Butter mit den Zwiebeln darüber, und kehret sie wohl durch einander, so sind sie ein köstliches Gericht, zu welchem Rind- Hammel- und Schweinfleisch, besonders das geräucherte, herrlich schmeckt. 2) Wenn sie auf vorbeschriebene Art schlechtweg im Wasser abgesotten worden, kann man sie auch, anstatt der Butter und Zwiebeln, fricassiren. 3) In einer Brühe werden sie also gemacht. Man gießt, nachdem sie im Wasser abgesotten worden, Fleischbrühe darüber, thut gesalzene Butter, Pfeffer und Petersilienkraut hinzu, und läßt es durchkochen, so sind sie gleichfalls eine angenehme, gesunde und nahrhafte Speise. 4) Wollte man sie säuerlich haben, so werden sie, wie eben jetzt gedacht, zugerichtet, hierauf ein wenig gewaschene Butter daran gethan, nebst Muskatenblüthen, und ein wenig ganzer Ingber. Endlich schlägt man 3 Eyerdotter in etwas Essig, quirlt es wohl durch einander, thut noch ein wenig Butter hinzu, gießt etwas Brühe von den gekochten Bohnen mit darunter, und rührt es beständig um, daß es nicht zusammen laufe, richtet es über die Bohnen an, und besprenget das Gericht, wie das vorige, mit ein wenig zerlassener Butter. Man kann sie auch 5) als einen Salat zurichten, wenn man sie mit Wasser und Salz absiedet, auf eine Schüssel aus dem Wasser heraus thut, und völlig kalt werden läßt, alsdann aber mit Salz, Pfeffer, Essig und Baumöhl, wie einen Salat ordentlich zurichtet. Weil die Schminkbohnen in diesen Salaten abgesotten gebraucht werden, so hält man sie dieserwegen für gesünder, als diejenigen, so aus rohen Kräutern, von dem Lattich, oder dem weißen Kopfkohl, oder von rohen Früchten, als den Gurken, ꝛc. zubereitet sind. Endlich

6) kön-

6) können sie auch auf eben die Art, wie die Nürnberger Gürkchen, eingemacht werden. Man nimmt hiezu junge Bohnen, die noch keine Kerne angesetzt haben, zieht die Fasern von einer Spitze bis zur andern auf beyden Seiten ab, legt sie hierauf eine kleine Zeit in siedend Wasser, daß sie eine feine grüne Farbe bekommen, nimmt solche bald wieder heraus, und wenn sie trocken geworden, werden sie ordentlich in Fäßchen über einander geschichtet, und Fenchel nebst langem Pfeffer und Salz darunter gestreuet. Wenn nun das Fäßchen solcher Gestalt gefüllt ist, wird es zugeschlagen, und durch ein Loch, welches oben in dem Boden seyn muß, vermittelst eines Trichters Essig hinein gefüllet, das Loch mit einem Zapfen wiederum verwahret, und das Fäßchen alle Tage gerüttelt und umgestürzet.

Die grünen Früchte der Schminkbohnen werden auch, um dieselben den Winter und Frühling über, da es im Garten noch keine giebt, genießen zu können, entweder auf gehörige Art abgetrocknet, oder durch Einsalzen erhalten.

Die erste Weise des Abtrocknens besteht darin, daß man in den Sommermonaten grüne Schoten junger Schminkbohnen nimmt, und ihnen den Faden auf beyden Seiten abzieht, wiewohl an den mehresten sich noch keiner findet. Hierauf wird ein Kessel mit Wasser zum Feuer gebracht, und etwas Salz darein geworfen. Wenn das Wasser zum völligen Aufwallen und Sieden gekommen ist, werden die Bohnen darein geschüttet; sie dürfen aber nicht länger, als etwa $\frac{1}{2}$ Minute, darin bleiben; denn die Absicht ist nicht, sie aufzukochen, sondern nur abzubrühen. Sobald als solches Abbrühen erfolgt ist, wird der Kessel vom Feuer genommen, und die Bohnen werden in ein reines Sieb geschüttet, damit das Wasser ablaufen könne. Nachdem sie erkaltet sind, werden sie in kleine viereckige Stückchen zerschnitten, auf so genannte Welkbreter ausgebreitet, und in den Backofen

ofen gebracht. In frischgeheizte Oefen schiebt man sie nicht gern, sondern wenn die größte Hitze etwas nachgelassen hat. Die mehresten lassen die Bohnen bald darnach einschieben, wenn der Bäcker mit dem Brodbacken fertig ist. Die in den Ofen gebrachten Bohnen werden, nachdem sie 2 bis 3 Stunden darin gelegen haben, heraus genommen, und einmal umgewendet, alsdann wieder eingeschoben, und nach zwo Stunden abermal gewendet; alsdann bleiben sie die Nacht über darin stehen, und werden am folgenden Morgen wieder heraus genommen. Zu Hause läßt man sie an luftigen Orten, nicht aber an der Sonne, als welche ihnen die grüne Farbe nur ausziehen, und sie unscheinbar machen würde, bey oftmaligem Umwenden vollends trocken werden, thut sie alsdann in leinene Säckchen, und hängt sie an den Balken in luftigen Kammern, oder andern luftigen Orten, wo sie nicht vermultern können, auf. Da die Erfahrung lehrt, daß abgebrühete Schminkbohnen, wenn sie auf Breter geschüttet werden, um sie auf selbigen zu trocknen, gar leicht auf einander vermultern, und mit einem grauen Schimmelpelze überzogen werden: so läßt sich solches nicht anders, als durch oftmaliges Umwenden verhindern. Es ist demnach dieses als das nöthigste Stück bey ihrem Abtrocknen anzupreisen; sie dürfen auch nicht dick auf einander geschüttet werden, bis sie völlig trocken sind.

Wenn zur Winterszeit von solchen grün abgetrockneten Schminkbohnen gespeiset werden soll, nimmt man den Abend vorher, so viel als nöthig ist, davon, und quellet sie im Wasser die Nacht über auf; am Morgen früh bringt man sie bald zum Feuer, da sie denn, wenn sie mit frischem oder gebökelten Rindfleisch zugerichtet werden, gar wohlschmeckend sind.

Eine andere Weise, die grünen Schoten der Schminkbohnen, zum Wintergebrauch, durch das Abtrocknen zu erhalten, ist diese, daß man die abgepflückten jun-

gen

gen grünen Schoten, nachdem ihnen der sogenannte Faden abgerissen worden, zuvörderst in kochendem, mit etwas Salz, versehenem Wasser, wie vorhin gemeldet ist, abbrühet, die abgebrüheten aber, sobald sie im Siebe erkaltet sind, so wie sie abgepflückt worden, ganz und gar unzerschnitten, vermittelst einer Nähnadel an Zwirnfäden anreihet, die Fäden sodann horizontal aufspannet, und die Bohnen an den aufgespannten Fäden dergestalt aus einander schiebet, daß sie einander nicht berühren, weil sie sonst gleich Multerflecke bekommen. Wenn diese angereiheten Bohnen an einem luftigen Orte aufgehängt, oder gleichsam aufgespannt werden, so sind sie bey trockener Witterung binnen 8 Tagen insgemein schon trocken genug, um von den Fäden abgenommen werden zu können. Die abgenommenen Bohnen werden sodann in einem Siebe noch einige Wochen gehalten, damit sie vollends recht trocken werden, hernach in Säckchen gethan, am Balken aufgehängt, und zum Wintergebrauch aufgehoben.

Das Abbrühen, welches einige für überflüssig halten möchten, ist nothwendig; denn eine abgebrühete Schminkbohnenhülse trocknet nicht nur geschwinder, als eine unabgebrühete, sondern jene kocht sich auch hernach im Winter besser.

Zum Abtrocknen dienen alle Arten der Schmikbohnen, die steigende sowohl als die Zwergart, wofern nur die Hülsen jung abgelesen, und im Abbrühen und Trocknen gehörig behandelt worden sind.

Die Art, die grünen Schminkbohnen, zum Wintergebrauch, auf eine nasse Weise, oder durch Einsalzen, zu erhalten, ist kürzer, als die vorige. Denn, man pflückt grüne Bohnenschoten ab, und sieht nicht sonderlich darauf, ob sie jung oder alt sind, weil beyderley zu gebrauchen ist. Den abgelesenen Schoten wird der so genannte Faden auf beyden Seiten abgerissen, worauf sie wohl gewaschen, und gereiniget, und in kleine viereckige Würfelchen zerschnitten werden. Die zerschnit-

schnittenen durchmenget man hinlänglich mit Salz, schüttet sie sofort in ein wohlgereinigtes Faß, stampft sie mit einem hölzernen Stößer ganz fest, legt den Faßdeckel, der gut passen muß, darauf, und beschwert ihn mit Steinen, oder Gewichte; da dann das Salz von selbst zerfließt, und der aus den Bohnenstückchen gehende Saft sich damit vermenget, woraus eine Brühe oder Lake entsteht, welche den Bohnen eine Decke giebt. Das Faß mit den Bohnen wird in einen trocknen Keller gehalten, damit es zur Winterszeit vor Frost sicher sey. Weil diese eingemachten Schminkbohnen einige Säure annehmen, so werden sie an einigen Orten saure oder Salzbohnen genennt; diesem ungeachtet wissen sie erfahrne Hausmütter im Winter und zur Fastenzeit, nach vorhergegangenem Einwässern, gar wohlschmeckend zuzubereiten. Ihre grüne Farbe behalten sie sehr schön und dergestalt, daß sie den frisch gepflückten ähnlich sehen.

Will man die eingemachten Bohnen zur Speise recht zubereiten, so lasse man eine beliebige Portion erst 4 bis 6 mal im Feuer recht aufkochen, gieße dieses Wasser davon ab, und thue frisches, oder auch Fleischbrühe, hinzu, damit das Salz und der unangenehme Geschmack weggeschafft werde. Alsdann wird Butter, und, wenn sie recht gut werden sollen, auch etwas Zucker, hinzu gethan. Man setzt sie an das Feuer, läßt sie durchschwitzen, gießt, wo man sie nicht schon in Fleischbrühe aufgekocht, diese oder eine andere Brühe darauf, und bereitet sie vollends durch etwas Gewürz, zu recht schmackhaften Speisen.

Von Erfindung einer Maschine, damit man die gemeinen Bohnen geschwinde schneiden kann, s. das 31. St. der Lpz. Samml. 1746, 8. S. 659—661; imgl. Sammlung einiger in die Cameral- und Oecon. Wissensch. einschlagender Abhandlungen, Frf. und Lpz. 1769, 8. S. 107—109.

Nächst diesem sind auch die trocknen Bohnen, sonderlich die weißen, im Winter sehr nutzbar. Der Grund, dieselben darum für ungesund zu halten, weil sie Pythagoras seinen Schülern verboten hat, ist unrichtig; denn eigentlich wollte Pythagoras damit sagen, daß seine Schü-

ler sich enthalten sollten, sich in die Sachen der Republik zu mischen, weil die Alten, wenn sie ihre Magistratspersonen wählten, sich der Bohnen, als Zeichen ihrer Stimmen, bedienten.

JUSTI VESTI diss. de symbolo Pythagoræ: Fabis abstineto. Erford. 1694. 4. 4 B.

Es werden dieselben theils ganz an Rindfleisch gekocht, theils sauer, mit Zwiebeln zugerichtet, nachdem man sie vorher, wie große Erbsen ausgehülset, in Wasser einen kleinen Sud thun lassen, damit sie schön grün seyn, und die weiße Haut leicht fahren lassen mögen. Auch können sie, wie die ganzen Bohnenschoten, in Essig und Gewürz eingelegt werden. Es können die Bohnen auch, indem man sie weich kocht, wie Erbsen durch einen Durchschlag gestrichen, und eben so, wie jene, behandelt werden. Oder man schälet nur, wenn sie einen Sud gethan haben, die Haut davon, wirft sie nebst einem Stück Butter in einen Tiegel, und läßt sie ein wenig rösten; endlich wird gute Fleischbrühe, etwas geriebene Semmel und Muskatenblüthe hinzu gethan, und, wenn solche Brühe etwas dick eingekocht worden, das Essen aufgetragen. Man thut auch die Kerne oder Bohnen, wie die grünen Erbsen, an Schollen.

Vom Gebrauche des Bohnenmehls zum Verbacken, s. im Art. Hülsenfrucht.

Abgeräumte Schminkbohnenbeete, lassen sich auf allerley Art im Herbste noch nutzen; denn man kann Pflanzen vom Winterkopfkohl, vom Wintersalat, vom blauen oder braunen Kohl, Blattkohl, Winterzwiebeln ꝛc. darein setzen: oder, man kann Spinat, Pastinaken, Möhren, Petersilienwurzeln, Früherbsen, und andere Samen, welche die Winterkälte aushalten, darein säen. Da man zu dieser Zeit auch leere Beete, zu Einschlagung der Sellerie und allerley Wurzelwerkes, welches man den Winter über in der Küche gebrauchet, nöthig hat: so können solche leere Beete auch dazu angewendet werden.

Eine

Eine besondere Art der Schminkbohnen, sind die so genannten Zuckerbohnen, welche diese Benennung nicht deswegen erhalten haben, als wenn sie etwann süßer wären, wie andere, sondern vielleicht darum, weil sie vor andern weich und brüchig, auch nicht so hartfaserig, wie die andern sind, sondern sich, wenn sie gleich alt sind, wie Zucker zerbrechen lassen, daher sie auch Brechbohnen, von einigen auch Schweitzerbohnen, genennet werden. Man hat drey Sorten Zuckerbohnen, die weißen, rothen und gelben. Die beyden ersten müssen gestängelt werden; die letztere aber ist eine Zwergbohne. Die Schoten aller drey Sorten sind nicht nur, wenn sie grün sind, überaus milde und schmackhaft, sondern man kann sie auch, wenn sie fast reif sind, oder wenn die Samenhülsen sich gelb zu färben anfangen, abnehmen, an der Luft trocknen, und hernach im Winter zur Speise gebrauchen, da dann die Hülsen sich eben so weich kochen, als der darin befindliche Same oder Bohnen. Die mehresten pflegen ihre Bohnenschoten an Fäden anzureihen, an luftigen Orten zu trocknen, und, in Säckchen aufgehängt, zum Wintergebrauch zu verwahren. Das Abbrühen ist bey dieser Bohnenart, vor dem Abtrocknen, nicht nöthig. Es füllen dieselben, sonderlich die so genannten Brechbohnen, die Schüssel eher, als die obigen abgebrüheten; jedoch müssen sie ebenfalls in frischem Brunnenwasser eingeweichet, und hernach, wie die andern, zubereitet werden.

Eine gewisse Art, welche an den Keimen besonders gezeichnet ist, wird Phaseolus venereus, oder Monstranzen-Zuckerbohne, genennet.

Die Erbs- oder Perl-Bohnen, sonst auch Eyer-Bohnen und Prinzessinnbohnen genannt, L. Phaseolus minor, oder Smilax hortensis minor *C. B.* sind von Farbe weiß, nicht viel größer, als eine große Erbse, jedoch ovalrund. Sie werden gemeiniglich in Feldern Ackerweise bestellet, und zwar auf folgende Art. Der

hiezu bestimmte Acker wird zuvörderst im Herbste, mit 3 oder 4 Pferden, tief und zart gepflüget, und bleibt in dieser Gestalt bis zur Bestellzeit im folgenden Jahre liegen. Die Zeit, sie zu bestellen, ist der Monat May; und es können dieselben sowohl in den ersten Tagen, als auch, wo späte Fröste noch zu befürchten sind, den 15 und 20 May, ohne Bedenken, noch gesäet werden. Der im Herbste gepflügte Acker wird, wenn die Bestellzeit da ist, von neuem, jedoch nur flach, zart und dergestalt gepflüget, daß die Furchen nicht über 3 Zoll tief werden. Wenn der Ackermann die zweyte Furche zu streichen anfängt, müssen sofort 2 oder 3 Leute hinter ihm her gehen, und die Bohnen in die Furche legen, und zwar so, daß ungefähr auf eine Weite von einer guten Spanne oder eines halben Schuhes, 1 oder 2 Bohnen zu liegen kommen. Streicht der Ackermann die vierte Furche, wird sie wieder eben so mit den Bohnen belegt, und solchergestalt fortgefahren, bis der ganze Acker bestellt ist, welcher alsdann mit der Ege überfahren wird. Das Pflügen und Bestellen geschieht also zugleich; und weil die Bohnen allezeit in die zweyte Furche geleget werden, so giebt es zwischen den künftig hervorwachsenden Bohnen einen leeren Raum von ungefähr 1½ Schuhen, welcher dazu dient, daß man zwischen den Bohnen bequem hin und wieder gehen, und das Gäten mit der Hacke, welches einigemal nöthig ist, verrichten kann.

Andere pflegen diese Bohnen auf folgende Weise zu bestellen. Sie machen auf den im Herbste gepflügten Acker, bey dem Bestellen im May, vermittelst einer kleinen Hacke, Grübchen von 2 bis 3 Zoll Tiefe, und legen solche 1½ Schuh weit von einander an. In jedes Grübchen werden 3 bis 4 Bohnen geworfen, selbiges darauf mit einer breitern Hacke zugezogen, und die Bohnen dadurch mit Erde bedecket. Diese Weise ist zwar auch gut; die erstere aber ist besser, und geht geschwinder von Statten.

Man stellet diese Bohnen gern in die Brachäcker; und wenn auch gleich ein Brachacker unrein vom Unkraut ist, so schadet dieses doch den Bohnen nicht, weil

sie

sie, den Sommer über, doch ein oder auch wohl zweymal vermittelst der Gätehacken gereinigt werden müssen. Nach Einärndung der Bohnen kann solcher Acker um Michaelis mit Winterrocken wiederum bestellet werden.

Nachdem diese Bohnen in den Feldern reif geworden sind, werden sie ausgerauft, auf den Aeckern noch einige Tage liegen gelassen, bis sie vollends dürre geworden sind, alsdann Bündel daraus gebunden, und nach Hause geführet. Hier verlangen sie eine etwas luftige und trockene Lage, damit die darin noch befindlichen Feuchtigkeiten vollends ausdunsten können. Bemerket man, nach einigen Wochen, daß sie trocken genug seyn, können sie sofort ausgedroschen werden. Die Fegung der ausgedroschenen Bohnen geschieht eben so, wie bey der Gerste und andern Kornfrüchten, durch Wurfeln und Sieben, wodurch der Staub und aller anderer Unrath von ihnen abgesondert wird. Das ausgedroschene Stroh dieser Bohnen ist ein sehr gutes Futter für die Schafe, welches sie nebst den leeren Hülsen mit großem Appetit verzehren.

Es haben diese Bohnen die Art an sich, daß sie in Ansehung der Farben sich ausarten; und obgleich zur Saat lauter weiße Bohnen genommen worden, finden sich dennoch bey dem Ausdreschen vielerley anders gefärbte darunter. Wem demnach daran gelegen ist, sich bey der weißen Art, als welche am liebsten gekauft und verspeiset wird, zu erhalten, der lasse aus dem Samen, welcher zur Saat bestimmt ist, allezeit diejenigen Bohnen, die nicht weiß sind, heraus suchen; denn, ob er zwar, dieses Auslesens ungeachtet, bey künftigem Ausdreschen des Samens wieder etwas andere als weiß gefärbte Bohnen darunter finden wird, so ist doch solches nur etwas weniges, welches sich leicht wieder heraus suchen läßt.

II. Garten-Feld-Futter-Pferde- oder Sau-Bohnen.

Von dieser Bohnenart, welche im Lateinischen Faba, Vicia Faba *Linn.* Fr. Fève de marais, und

im Deutschen Gartenbohnen, Ackerbohnen, Eselsbohnen, Feigbohnen, Feldbohnen, Futterbohnen, Handbohnen, Tekelbohnen, genennet werden, giebt es verschiedene Sorten, welche aber nur in der Größe und Farbe des Samens sich von einander unterscheiden. Als da sind:

1. Die sehr große Gartenbohne, von einigen auch die englische große Gartenbohne genannt, L. Faba major recentiorum. Sie zeuget sehr große breite Schoten, in deren jeder insgemein auch nur zwey Stück große Bohnen sich finden. Eine gewisse Art, die Säbel- oder Schwert-Bohne genannt, hat Schoten, die oft 1 Fuß und darüber, lang, und über 1 Zoll breit, werden. Es wird diese Bohnengattung in den Küchengärten stark gezogen, und die Schoten, wenn sie noch grün, frisch und jung sind, in der Küche schmackhaft zugerichtet.
2. Die Gartenbohne mit weißen Blühten und schwarzen Strichen, der man den unangenehmen Namen Saubohne gegeben hat, L. Faba flore candido, lituris nigris conspicuo. Sie ist, gleich der vorigen, ein gutes Gewächs der Küchengärten, und ihre Bohnen werden gleichfalls, wenn sie noch grün, frisch und jung sind, in die Küche geliefert, und wohlschmeckend zur Speise zubereitet. Von der vorigen Art unterscheidet sich diese hauptsächlich darin, daß ihre Früchte oder Bohnen nicht so breit und groß sind; was ihnen aber an der Größe abgeht, das ersetzen sie durch die Vielheit der Frucht, indem man mehrere Bohnen in ihren Schoten antrifft.
3. Die gemeine Futter-Esels-Pferde- oder Roß-Bohne, L. Faba minor, s. equina, welche Ackerweise in den Feldern gebauet wird, und von der vorigen sich nur in der Größe, Gestalt und Farbe der Bohnen unterscheidet; denn sie sind kleiner, als die vorigen, von Gestalt fast rund und cylinderförmig

zu nennen, von Farbe aber fallen sie verschieden aus, wie man dann schwarze, braune, gelbe, und auch punctirte findet. Ihrer Gestalt wegen umschreiben sie einige die länglichrunde und gleichsam cylinderförmige kleine Pferdebohne, L. Faba minor equina rotunda, oblonga, s. cylindracea.

Es sind diese Bohnenarten sehr dauerhaft, und pflegen von keiner Winterkälte Schaden zu leiden. Wer demnach frühe Frucht von ihnen verlangt, der kann sie getrost, und ohne Sorge des Erfrierens, im December bestellen und in die Erde bringen lassen; jedoch muß er alsdann auch solche Beete erwählen, welche eine trockne Lage haben, dergestalt, daß sich kein Schnee oder Regenwasser im Winter auf selbigen versammeln und Sümpfe machen kann, weil sie sonst verfaulen würden. Auf hoch oder eben gelegenen Beeten geht es also an, diese Bohnen um Weihnachten zu pflanzen; auf tiefen, sumpfigen oder nassen aber nicht. Es sind diese Bohnen dermaßen dauerhaft, daß, wenn auch deren hervorwachsende Pflanzen im Frühjahre abfrieren sollten, sie dennoch gar bald von neuem wieder ausschlagen und frisch fortwachsen.

Es erfordern diese Bohnen ein solches Erdreich, welches noch einigen Dünger in sich hat. Zu den Arten, welche in Gärten bestellet werden, wird das Land wohl gegraben, und die Bohnen, nach der Gartenschnur, in geraden Linien, 1 Schuh weit aus einander, und etwann 3 Zoll tief, gesteckt. In jedes Loch kommen 2 Stück solcher Bohnen. Damit man den Genuß dieser guten Gartenfrüchte fein lange im Jahre haben möge, so müssen sie, wie die Schminkbohnen, zu verschiedenen Zeiten gepflanzet werden, damit, wenn die Nutzung von einer Pflanzung aufhört, eine folgende sich wieder darstelle. In dieser Absicht kann man diese Bohnen zuerst im December pflanzen; hievon lieset man grüne Früchte im Junius des folgenden Jahres. Die zweyte Pflanzung

kann man im folgenden Jahre, sobald die Erde im Frühlinge sich nur bearbeiten lassen will, vornehmen; die Ablesung grüner Früchte hievon geschieht zwar auch im Junius, jedoch etwas später, als von der ersten Pflanzung. Darauf kann man noch dreymal, allezeit von 4 zu 4 Wochen, nämlich im April, May und Junius, diese Bohnen pflanzen, da man dann von solchen verschiedenen fünf Pflanzungen, vom Junius an bis in den späten Herbst, grüne Früchte nach und nach ablesen, und seine Küche damit versorgen kann.

Weil die Nutzung dieser Gartenbohnen, mit Ablesung ihrer grünen Schoten, gegen die Mitte des Junius, um den Tag Viti, sich anhebt, so werden sie, (von Andern auch die Schminkbohnen) dieserwegen Vitsbohnen hin und wieder genannt. Es ist also unrecht, wenn man Fietzbohne, oder Vicebohne, schreibt.

Die Blumen dieser Bohnen duften den angenehmsten Geruch von sich, welchen man, wo ein Acker oder Beet davon im Blühen steht, auch von weitem mit vieler Erquickung empfindet. Jedoch legen Einige den Bohnenblühten auch etwas narcotisches bey, und es wird dadurch, im 81. St. der hannov. nützl. Samml. v. J. 1756, die Aufgabe: warum man zur Zeit der Bohnenblühte mehr, als sonst, zum Schlaf geneigt ist, erkläret.

CHR. FR. PAULI obs. de delirio vernali à fabis florentibus, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. II. A. IX. Obs. 186.

Wer Samen von diesen Bohnen erbauen will, der erwähle dazu diejenigen Saaten, welche entweder im December, oder bald im Anfange des Frühlinges, gemacht worden sind; denn die spätern geben selten reifen Samen. Samenschoten werden nicht eher abgepflückt, als bis sie recht schwarz geworden sind. Das Abpflücken verrichtet man gern bey schönem trocknen Wetter. Die abgepflückten Schoten werden auf einem luftigen Boden

dünn

dünn ausgebreitet, und, wenn alles dürre geworden ist, der Same heraus gemacht.

Die reifen Bohnen dieser Art haben öfters Wurmlöcher; dem ungeachtet aber sind sie zum Pflanzen nicht zu verwerfen, weil sie dennoch aufkeimen; denn der Wurm bleibt im Marke, und frißt niemals den Keim ab.

Der Verf. der oben S. 115 erwähnten Briefe über die Bestellung eines Küchengartens, nimmt zum Bau seiner Gartenbohnen, welche er, sobald die Erde aufgeht, und sollte es auch zu Anfange des Februarius seyn, in das magerste Land pflanzet, ein einziges großes Feld, läßt mit dem Bohnenpflanzer die Länge des Feldes hinunter, 1 Fuß weit von einander querüber Löcher treten, aber nicht in jedes Loch eine Bohne legen, sondern allezeit ein Loch überschlagen, und dagegen 2 einwerfen; alsdann kommen die Bohnen in die Länge und Breite des Feldes allemal 1 Schuh weit von einander, und er versichert, dadurch eben so viel Bohnen auf einem Felde zu bekommen, als diejenigen, welche allezeit in jedes Pflanzloch eine legen lassen; und er hat dabey den Vortheil, daß er die Bohnen, so lange sie noch nicht zu groß sind, behacken und vom Unkraut ganz rein halten lassen kann. So lange sie klein sind, läßt er sie mit der ordentlichen Hacke behacken; so bald sie aber höher werden, läßt er, so oft sich wieder Unkraut zeigt, oder die Erde durch starke Regengüsse zugeschlagen ist, mit der schmalen Hacke zwischen den Reihen in die Länge des Feldes hinunter durchziehen.

Wenn die erste Pflanzung aufgegangen ist, läßt er abermal mit dem Pflanzer daran hinuntertreten, so viel er wieder zu pflanzen nöthig hat, ohne einen Weg zu machen. Hiemit läßt er, so oft eine Pflanzung aufgeht, bis zu Ende des May fortfahren. Wenn eine Pflanzung meist ausgeblühet, und Schoten angesetzt hat, läßt er den obern Theil, so weit keine, oder nur solche Blühten, sitzen, die keine Schoten oder wenigstens keine nutzbare Schoten ansetzen wollen, für das Rindvieh abschneiden oder abbrechen, welches dem Wachsthume der Schoten nicht allein nicht schadet, sondern ihm so gar beförderlich ist. So wie dagegen von einer Pflanzung die Schoten abgepflückt sind, läßt er die ganzen Stängel ausziehen, die Wurzeln davon abschneiden, und die Stängel selbst den Kühen vorwerfen, damit sie die Blätter derselben abfressen mögen. Solche ledig gewordene Bohnenstelle läßt er sodann, weil er zu den Bohnen das magerste Land nimmt, sogleich umgraben, düngen, und mit braunem Kohl bepflanzen. So wie abermal eine Bohnenpflanzung auf-

gebraucht ist, wird damit fortgefahren, so daß am Ende des Augusts das ganze Bohnenfeld mit Kohl bepflanzt ist. Jedoch geht diese Nutzung nicht so füglich an, wenn man von diesen Bohnen die Saat behalten will. Um sich nun diese Nutzung nicht zu unterbrechen, läßt er zwischen die ersten Kartoffeln, Bohnen zur Saat pflanzen. Diese tragen nicht allein sehr reichlich zu, sondern, weil man auch bey dem Pflanzen der Kartoffeln Gelegenheit hat, jede einzelne Bohne neben der Kartoffel platt und fest in die Erde zu drücken, so werden aus mittelmäßigen Bohnen oft die größten Plaggenbohnen, die man dann zwischen den Kartoffeln nicht eher heraus schneidet, bis sie ganz schwarz, und also völlig reif sind. Von diesen zur Saat gezogenen Bohnen, hebet er die neue Einsaat nicht bloß auf das folgende Jahr auf, weil er bemerkt hat, daß, wie alle Hülsenfrüchte überhaupt, also auch die Bohnen, wenn sie etliche Jahre alt, und an einem luftigen Orte in einem Beutel verwahrt sind, allezeit reichlicher tragen, als jährige Bohnen, und die Bohnen, eben wie die Erbsen, zum Aufgehen fünf Jahre gut bleiben.

Ueber die zuerst gepflanzten Bohnen räth er, wenn die Löcher zugeharket sind, etwas Salatsamen zu streuen, um hauptsächlich an zarten Pflanzen zum ersten Verspeisen zwischen der Kresse keinen Mangel zu haben. Diese aber säet er so dünn, daß etwann alle halbe oder Viertelschuhe weit eine Pflanze hervor kömmt, weil sonst der Salat das Behacken der Bohnen verhindern würde. Sobald sie zum Verspeisen, auch wohl zum Verpflanzen, (da sie dann aber recht fettes Land erfordern, weil sie im magern Boden gewachsen,) tüchtig sind, werden sie weggezogen, und die aufgegangenen Bohnen förmlich behacket. Doch kann man den Salat auf diese Weise nur über die erste Bohnenpflanzung säen, weil die später gepflanzten Bohnen geschwinder aufgehen, und schneller wachsen, als die früh gepflanzten, folglich der Salat die vorbemeldete nützliche Bearbeitung der Bohnen hindern würde.

Herr Aßmann empfiehlt im 70. St. des hannov. Magaz. v. J. 1774, folgende Methode, die Gartenbohnen zu pflanzen. Man wähle allemal, wo möglich, zur Saat Bohnen, die ein Jahr über gelegen haben. Diese tragen fast zweymal so voll, als andere. Dabey verfahre man mit dem Pflanzen folgender Gestalt: Erstlich lasse man 2 Reihen ganz nahe bey einander pflanzen, alsdann bleibt ein Raum von 2 Fuß; hierauf werden wieder 2 Reihen nahe bey einander ge-

gepflanzt, und so verfahre man über das ganze Land. Man gewinnet dabey mehrere Reihen, und man hat Platz, sie vom Unkraut rein zu halten, und ihnen zu rechter Zeit die Köpfe abzubrechen; auch können die Blühten sämtlich die freye Luft genießen, welche ihnen zum Ansetzen unentbehrlich ist. Ferner schadet ihnen der Wind nicht so viel, wie sonst.

Einige Gartenverständige rathen, nach **Millers** und **Lüders** Erfahrung, den Gartenbohnen, sobald sich die erste Blume öffnet; oder auch, wenn sie meist abgeblühet haben, den obern Theil des Stängels, oder das Herz über der Blühte, abzukneipen oder abzuschneiden, theils darum, weil alsdann die schwarzen Läuse weniger schaden sollen, theils aber und vornämlich, um dadurch zu veranlassen, daß die aus der Erde in den Bohnenstängel hinaufsteigenden Säfte nicht unnöthigerweise in den obern Theil der Stängel ziehen, sondern unten, zur Vergrößerung der Frucht bleiben mögen. Der ungenannte Verfasser der Geschichte seines Gartens von 1767, im 17. St. des hannov. Magaz. v. J. 1768, versichert hingegen, bemerkt zu haben, daß durch das Abschneiden der Oberstängel die Frucht nicht gewonnen habe. Denn, der Bohnenstrauch bekömmt seine fruchttreibende Säfte nicht allein aus der Erde, sondern vorzüglich von dem darauf fallenden Thau, welcher Zufluß durch das Abschneiden der Oberstängel gehindert wird. Wenn er aber seine Saatbohnen selbst aufgenommen, so hat er, wenn die Schoten zu ihrer Größe gekommen sind, den Oberstängel mit Nutzen abgeschnitten, um den Bohnen mehr Sonne und geschwindere Reife zu verschaffen. Bohnen zwischen den Kartoffeln zu pflanzen, hat er in seinem Garten nie einträglich gefunden.

Die Saubohnen lohnen ungemein gut; denn aus 1 Bohne wachsen 2 bis 3 Stiele, welche über 40 bis 50 Schoten haben, deren jede 4, 6 bis 8 Bohnen enthält. Sie sind ein gutes Essen, mit grünen Erbsen, jungen Möhren und Speck zugerichtet; sie müssen aber jung

seyn, sonst verursachen sie viel Blähungen, liegen schwer im Magen, und verstopfen den Leib stark. Wenn sie noch sehr klein, d. h. wenn sie groß, oder ein wenig gröfser, als eine große Schminkbohne sind, nimmt man nur, wenn man sie zurichten will, das Ende des Keimchens mit dem Nagel weg. Das gemeine Volk richtet sich diese Bohnen lieber zu, wenn sie größer sind. Man hülset sie alsdann aus, läßt sie, nachdem man sie in Butter ein wenig obenhin geröstet hat, in ein wenig Wasser kochen, thut nachher Pfeffer und Salz, nebst Bohnenkraut (Saturey) daran, wovon der Geschmack dieser Bohne, welche von Natur ein wenig unschmackhaft ist, erhöhet wird.

Die Saubohnen können von den Landleuten auch mit unter das Brod genommen werden. Einige mengen 1 Theil Bohnen, und 2 Theile Weizen und Rocken, oder Rocken und türkischen Weizen (Mays) unter einander, welches dann ein sehr schweres und schwarzes Brod giebt, das von Geschmack etwas bitter, jedoch aber zum Unterhalt und Ersparung für Leute, die schwere Arbeit, und wenig einzuärnden haben, nicht ganz undienlich ist. Wenn 3 Theil Spelz- und der Vierte Theil Bohnenmehl unter einander gemenget werden, so wird die Schwere und Fettigkeit der Bohnen um vieles gemindert, und das Brod wird solchergestalt gut, weiß, und nicht allein für das Landvolk, sondern auch für andere Personen dienlich. Einige machen ihr Brod nur aus dem Drittheile oder der Hälfte von Weizen und Rocken, und einer Hälfte von Bohnen und Mohrhirse.

Wie die Saubohnen zu einem Köder oder Lockspeise für Fische zuzubereiten und zu gebrauchen seyn, werde ich in dem Art. Fischfang (s. Th. XIII, S. 577) zeigen.

Das ausgedroschene Stroh der Bohnen ist ein ungemein kräftiges Schaffutter, und füttert, wenn man es in der Futterlade für die Pferde schneidet, Haber gleich, so schwarz es auch immer aussieht.

Das

Das Kraut nebst der Blühte abgeschnitten, und an die Wurzeln der Obstbäume gelegt, macht sie frisch, und vertreibt alles Unkraut und Ungeziefer davon.

Es hat diese Hülsenfrucht auch medicinische Eigenschaften. Das Mehl derselben ist eins von den vier erweichenden Mitteln, welches sehr stark zu den Umschlägen, um die Geschwulsten zu erweichen, zu zertheilen und zur Vereiterung zu bringen, gebraucht wird. Der aus dieser Bohne und Milch zubereitete Brey, ist ein gutes Mittel für die Durchfälle, wenn man sie anders stillen darf. Die Asche von den Stängeln und Schoten ist eröffnend; man läßt davon 1 Unze in 1 Quart Wasser kochen, nachher durchseihen, und den Wassersüchtigen trinken. Die Schale und Schote etwann 16 Stunden lang in einem Glase blanken Wein infundirt, wird wider die Verhaltung des Urins gerühmt. Bohnenasche mit Stabwurzwasser angefeuchtet, und damit das Haupt, wo die Haare ausfallen, geschmiert, erhält sie bey ihren Wachsthum. Das aus den Blühten destillirte Wasser, treibt den Urin, und mit selbigem den Stein; einige gebrauchen es auch als ein Waschwasser, um die Flecke und Finnen des Gesichtes zu vertreiben. Dasjenige Wasser aber, worin die Bohnen gekocht werden, soll die Warzen wegnehmen, wenn man sie öfters damit anfeuchtet.

Die so genannten Futter- oder Feld-Bohnen, werden, nach Anzeige des 68. und 101. St. des hannov. Magaz. a. J. 1770, im Göttingischen von vielen Personen, bey welchen das Kaffeetrinken unentbehrlich geworden ist, statt der ordentlichen Kaffeebohnen gebraucht. Man sucht hiezu die kleinen, weißgelben, runden und nicht wurmstichigen Bohnen aus, thut sie in ein irdenes Gefäß, und gießt so viel reines Wasser darauf, bis die Bohnen unter Wasser stehen. In diesem Wasser bleiben die Bohnen eine Nacht stehen, worauf alsdann frisches Wasser, statt des abzugießenden übelriechenden, gegossen wird, bis die Bohnen etwas

weich

weich werden, ohne jedoch zu zerberſten. Alsdann nimmt man dieſelben aus dem Waſſer, zerſchneidet jede, der Länge nach, in 2 Theile, ſo daß ſelbige die Geſtalt einer Kaffeebohne erhalten, und leget die zerſchnittenen Theile auseinander an die Sonne, oder in einen nicht zu heißen Ofen, damit dieſelben trocken, und bey dem Aufbewahren nicht ſchimmelig werden. Das Brennen oder Röſten dieſer zerſchnittenen Bohnen geſchieht eben ſo, wie bey der ordentlichen Kaffeebohne; nur muß man den Brenner oder die Kaffeetrommel nicht zu voll thun, damit die Bohnen nicht ungleich gebrannt werden. Durch das Einweichen im Waſſer, wird den Bohnen die allzu ſtarke Bitterkeit genommen; und durch das Zerſchneiden in zwo Hälften, wird das egale Brennen erleichtert, ohne welches einige Bohnen mehlicht bleiben, und den Bohnentrank trübe machen. Man weichet auf einmal nicht mehrere Bohnen ein, als man in einigen Stunden zerſchneiden kann, damit ſelbige nicht gar zu weich werden, und beym Zerſchneiden aus einander fallen. Die Erfahrung hat gelehrt, daß die ſchwarzen Feldbohnen herber, als die gelblichen ſind.

Die ſchwarzen Bohnen in einem verſchloſſenen Gefäße zu Pulver gebrannt, und mit arabiſchem Gummi, das in Waſſer aufgelöſet worden, gehörig vermengt, ſollen ſich vollkommen ſtatt der Tuſche gebrauchen laſſen.

Uebrigens ſind die Futterbohnen für alles Vieh, geſchrotten, beſonders aber, wenn ſie 48 Stunden zuvor eingequollen worden, für die Pferde, Schweine, Gänſe, Hühner und Tauben, mit großem Nutzen zu gebrauchen.

Wie aus gedroſchenen Vitsbohnenſchalen Matratzen zu verfertigen, ſiehe unter Matratze.

Des P. Carmeli geſammlete Nachrichten von abergläubiſchen Gebräuchen in Abſicht der Bohnen, ſt. im 2—6. St. der hamb. freyen Urth. und Nachr v. J. 1759.

Bohne, (Bach-) ſiehe Beccabunga.

Bohne, (Bocks-) Faba hircina, ſiehe Fieber-Klee.

Bohne,

Bohne, (Brennende) L. Mucuna Phaseolus, Mucuna Brasilienſis, Phaseolus ſiliqua decurrente, Fr. Pois à faire grater, iſt eine Gattung amerikaniſcher Bohnen, oder ein Gewächs, welches ſich mit ſeinen Ranken um die höchſten Aeſte der Bäume windet. Sein Stamm iſt dick, zäh, und läßt ſich gern beugen. Die Blätter ſind, wie an unſern Bohnen; jedoch etwas dicker und aderiger, oben dunkelgrün, unten weiß und rauch wie Wolle, ſo weich wie Seide anzufühlen. Seine Blühten wachſen ganz oben; jede beſteht aus 5 gelben Blättern, welche wie Schotenſchalen ausſehen. In deren Mitte erheben ſich viele bleiche Fäſerchen, ohne Geruch, und jedes führt auf der Spitze ein braunes Hütchen. Nach den Blühten folgen lange runzliche Schoten, welche anfangs braunroth ſind, aber wenn ſie reifen, ſchwarz werden; ſie ſind mit ſehr zarten Haaren bedeckt, die ſehr ſpitzig ſind, und leicht an der Haut hängen bleiben, wenn man ihnen zu nahe kömmt, da ſie dann eine Röthe und ein beſchwerliches Jucken verurſachen. Inwendig iſt die Schote weiß und glänzend, und enthält 2 oder 3 Stück Samen oder Bohnen, die ſo dick wie Erbſen, rund und etwas platt, mit einer dünnen, jedoch gar harten, ſchwarzen und gleißenden Schale überzogen ſind. Der Kern inwendig iſt dicht, weiß und unſchmackhaft, wiewohl ihn dennoch einige zu eſſen pflegen.

Die Blätter dieſes Gewächſes werden von den Indianern zum Schwarzfärben gebrauchet.

Bohne, (Gift-) Abrus precatorius *L.*; ſ. in G.

Bohne, (St. Ignatius-) ſiehe Ignatius-Bohne.

Bohne aus Malacca, ſiehe Anacardium.

Bohne, (Wolfs-) Lupinus; ſiehe Wolfs-Bohne.

Bohnen-Baum, (Amerikaniſcher) Gleditſia; ſiehe Acacia occidentalis, Th. I, S. 206. fgg.

Bohnen-Baum, Lotus-Baum, Celtis T. & L.; ſiehe Lotus-Baum.

Bohnen-Baum, (Baum-) Cytiſus Laburnum; ſiehe unter Ebenholz.

Bohnen-Blatt, Sedum Telephium; s. Jungen-Kraut.

Bohnen-Erz, s. unter Eisen, Th. X, S. 562.

Bohnen-Kapern, wilde oder falsche Kapern, Fabago; siehe unter Kapern.

Bohnen-Kern, Bohnenkeim, Bohne, die Benennung, Fr. Feve, Germe de feve, heißt, bey den Roßtäuschern, das schwarze Fleckchen oder Zeichen, welches bey den Pferden in den Gruben oder Höhlen der Spitz- oder Eckzähne (Fr. Coins) hervorkömmt, und ihr Alter zu erkennen dient.

Wenn nämlich ein Pferd 5 Jahre alt ist, so schiebet es die beyden Eckzähne, oder die lezten in der Reihe der 6 Vorderzähne jeden Kinnbackens. Diese nun kommen nicht auf einmal heraus, sondern nach und nach, sind anfänglich ganz scharf und hohl, welche Höhlung mit Fleisch ausgefüllt ist. Solange als dieses Fleisch noch darin ist, ist das Pferd noch nicht völlig 5 Jahre; ist aber das Fleisch völlig heraus, und an dessen Statt ein schwarzes Fleckchen, welches eben die Bohne genannt wird, so ist das Pferd volle 5 Jahre alt.

Bohnen-Mehl, s. oben, S. 128.

Bohnen, im Gaumen der Pferde, eine gewisse Krankheit; siehe Frosch.

Bohnen, nennet man auch diejenige Arbeit, da allerley Hausrath, welcher von Nußbaum, schwarz- oder buntgebeiztem, wie auch anderm guten Pfundholze ausgelegt und fournirt ist, mithin große Schränke, Schreibtische, Serviettenpressen, Tresor-Tisch- und Fußgestelle, Kugeln, Säulen, Fußböden ꝛc. mit besondern dazu bestimmten Lappen überfahren, poliret und glattgemacht wird, so daß ein solches neugebohntes Stück, wie die schönste Schale einer reifen Bohne spiegelt, daher auch eben diese Benennung entstanden ist.

Es werden aber hiezu eigentlich viererley Lappen gebraucht, als: 1) ein reiner leinener, womit man gleich anfangs den Staub auf das reinste abwischet, daß er sich bey dem darauf folgenden Bohnen nicht anhänge, oder in das Wachs mische. Auf diesen folgt 2) der Wacho- oder eigentlich sogenannte Bohn-Lappen, mit welchem

man sodann dergleichen Hausrath hin und wieder derb überfährt, bis hie und da Wachs von dem Lappen daran kleben bleibt, welcher Lappen folgendergestalt zugerichtet werden kann. Man schneidet aus guter dichter neuer Leinwand ein viereckiges Tuch, ungefähr ¾ Ellen groß, zerläßt hierauf in einem Tiegel so viel des feinsten Wachses, als man vermuthet, daß der Lappen nöthig hat, um sich davon recht vollziehen zu können, gießt unter dieses Wachs ein wenig reines Baumöhl, rühret es wohl durch einander, und leget den Leinwandlappen hinein, daß er an allen Orten mit diesem warmen Wachse sich durchziehe, und nicht etwann an einer Seite vielfach zu liegen komme; endlich wird er mit einem spitzigen Holze herausgenommen, und, wenn er kalt ist, auf das reineste aufgehoben. Wenn nun mit diesem eins von gedachten Stücken überfahren und gleichsam gewichset worden, so folgt 3) ein anderer Lappen, der aus dickem, festen, wollenen Tuche besteht, mit welchem auf das stärkste und derbste; jedoch allezeit dem Striche nach, die Sache gerieben wird, bis sie einen Glanz bekömmt; da dann zuletzt 4) mit noch einem weißen leinenen Lappen dieses Stück zu überfahren, und also polirt hinzustellen ist. Alles dieses Bohnzeug darf keine Naht bekommen, auch muß es in einer Schachtel, oder einem andern Behältnisse, vor Staub und vornämlich Sand, verwahret werden, weil sonst Schramen und Risse in das Gebohnte gebracht werden können, die hernach nicht leicht, ja wohl gar nicht, wieder heraus zu bringen sind; davor man sich also zu hüten hat.

Wenn Stuhlmacher, Tischler, Drechsler ꝛc. ihre verfertigte Arbeit bohnen, reiben sie dieselbe, nachdem sie mit Wachs überzogen, mit gewissen Polierhölzern, die den Poussirhölzern der Bildhauer gleichen, damit das Wachs in alle Biegungen und Winkel hinreichend aus einander gerieben werde. Das aufgetragene Wachs reiben sie ferner mit einer stumpfen, und hierauf mit einer sehr scharfen Bürste, noch weiter aus einander, zuletzt aber mit einem wollenen Tuche.

Bohren, Anbohren der Bäume, siehe unter Baum-Saft, Th. IV, S. 43, f.

Bohren, Durchbohren der menschlichen Glieder zur Pracht. Das Frauenzimmer in allen vier Welttheilen, läßt sich, bekanntermaßen, die Ohren durchbohren, um dieselben auf mancherley Art auszuschmücken. Siehe Ohr-Gehenk. Ohr-Ring. Ohr-Rose.

Verschiedene Völker unter den amerikanischen Wilden, durchbohren sich den Nasenknorpel zwischen den Naselöchern, und befestigen darin einen, wie ein Pfeil gestalteten, grünlichen durchsichtigen Stein; oder sie stecken auch wohl eine Feder hindurch, welche, da sie nach beyden Seiten wegsteht, die Gestalt eines Knebelbartes annimmt. Die Weiber auf der malabarischen Küste schmücken ihre Nasen mit goldenen Ringen. Die Weiber auf den Inseln des persischen Meerbusens, pflegen ebenfalls Ringe in den Naseknorpel zu hängen, auch wohl eine goldene Nadel quer durch die Nasenhaut, nicht weit von den Augen, zu stecken. Indessen muß man von dem Gebrauche, Ringe und anderes Geschmeide in der durchbohrten Nase zu tragen, gestehen, daß er sich ungemein weit ausgebreitet habe. Man sieht auch unter den Arabern viele Weiber mit einem durchbohrten Nasenloche, um einen großen goldenen oder silbernen Ring daran hängen zu können; und es gehört unter die Artigkeiten dieser Völker, den Mund ihrer Weiber durch diese Ringe zu küssen, die zuweilen groß genug sind, um den ganzen Mund in ihrem hohlen Raume verbergen zu können, indem sie, wie la Boullaye meldet, von 3 Zoll im Durchmesser sind.

Die Brasilianer und Caraiben machen sich überdieß noch große Oeffnungen in die Backen und Unterlippen, wodurch sie große Knöpfe, rundgemachtes oder gleich den Diamanten spitzig geschliffenes Porzellan, stecken. Diese Zierrathen sind ihnen zwar beym Essen nicht wenig hinderlich; man erduldet aber diese Beschwerlich-

keiten

keiten gern, weil man sich einbildet, daß man dadurch weit mehrere Annehmlichkeiten erlange.

Wenn dasjenige, was Lopes de Gomara, in seiner Hist. gen. de Indias, B. II, Cap. 2. anführt, nach diesem Grunde zu beurtheilen ist, so kostet die Schönheit einem gewissen wilden Volke noch weit mehr. Denn dieser Schriftsteller sagt, daß die Mannspersonen unter ihnen eine Brust, andere auch wohl alle beyde Brüste, durchbohren, und durch die Oeffnungen kleine, anderthalb Hand lange, Röhren durchstecken. Und auf gleiche Art durchbohren sie auch das fleischige an den Schenkeln, und stecken, so wie sie bey den Brüsten thun, Röhren hindurch. Diese Wilden sollen am Ende des mexikanischen Meerbusens wohnen, und sich in einer unweit Panuco gelegenen Insel aufhalten.

Bohrer, L. Terebra, Fr. Foret, oder Tariere, ist ein bekanntes Werkzeug verschiedener Handwerker, die sowohl in Metall, als Holz und Stein, arbeiten. Er besteht bloß aus Eisen, um welches Stahl herumgeschweißt worden. Man schmiedet also dieses Stück; man biegt den Bohrer sogleich im Schmieden zu seiner Form und Windung mit dem Hammer, und endlich wird die Schlangenwindung besser nachgefeilt. Zuletzt macht man den Bohrer weißglühend, kühlt ihn in kaltem Wasser ab, und läßt ihn blau anlaufen. Es kömmt bey diesem Instrumente, wenn es gut seyn soll, darauf an, daß es gehörig gehärtet sey, d. i. weder zu hart, da er springt und bald bricht, noch zu weich, da er sich bald biegt, und nicht viel ausstehen kann. Seine Spitze muß genau in der Mitte stehen. Unten wird derselbe breit geschmiedet, und bekömmt einen Ring zum hölzernen Griff. Sein Winden wird mit der Finne des Hammers verrichtet. Die Spitze der Angel wird am Ohre in dem hölzernen Griffe vernietet. Das Ende des Eisens, und vornämlich die Spitze, die das Holz durchbohrt und wegnimmt, wird die Klinge genannt.

Wie der Zeugschmied die Bohrer verfertigt, findet man in Sprengels Handwerke und Künste oter Samml. Berlin, 1770. 8. S. 143, f. beschrieben.

Ich werde zuvörderst einige für den Landmann brauchbare, und sodann einige der im gemeinen Leben und bey Künstlern und Handwerkern gebräuchlichsten Bohrer, in möglichster Kürze beschreiben.

Für den Landmann gehört zuvörderst der so genannte große englische Berg- oder Erdbohrer, welcher diese Benennung daher führt, weil derselbe in England mehr, als anderwärts, versucht und geprüft worden ist. Jeder Landmann daselbst läßt sich eben so angelegen seyn, sein eigenthümliches Land und Bezirk mit diesem Bohrer zu untersuchen, als etwann Jemand unter uns vermittelst einer geometrischen Charte und Beschreibung seiner Grundstücke, thun würde. Diejenigen, welche im sandigen Erdreiche Aecker haben, suchen mit diesem Bohrer, ob sie unter der Sanderde Letten, zu deren Verbesserung, finden können. Mit diesem Erdbohrer untersucht man das Eingeweide des Erdbodens auf 50 bis 60 Klafter tief, und erforscht, was in jeder Schicht des Erdreiches zu finden ist. Eigentlich aber wird derselbe zu Aufsuchung der Steinkohlen, Alaunschiefer, Bergsalze, Salzquellenadern, Tuchmacherletten, Galmey, Tobackspfeifenletten, Märgel, oder anderer Letten- und Erdarten, gebrauchet. Bey den Steinkohlenbergwerken hat diese Erfindung eine unglaubliche Mühe und Unkosten ersparet, welche ehedem die dieser Sache unkundigen Verfahren darauf verwendet haben.

Von diesem Erdbohrer hat Hr. Prof. Jo. Christ. Lehmann, zu Leipzig, eine weitläuftige und vollkommene Beschreibung, nebst deutlichen Figuren entworfen und 1714 auf 4 Bog. nebst ½ Bog. Kupfer, in Druck gegeben. Man findet dieselbe auch in Leupolds Schauplatz der Wasserbaukunst, Lpz. 1724, f. S. 44—51. In der Einrichtung sowohl, als in dem Gebrauche dieses

Werk-

Werkzeuges, hat Hr. Triewald, vermittelst achtjähriger Erfahrung, einige Aenderung gemacht. Hier ist die Beschreibung davon aus dem 1. B. der übers. Abhandl. d. schwed. Acad. d. Wiss. a. d. J. 1739 und 1740, S. 267, flgg.

Es kömmt dieser Erdbohrer, dem größten Theile seiner Gestalt nach, mit einem gemeinen Bohrer überein, wie aus Fig. 296, a. b. c. zu ersehen, besteht auch, wie ein anderer Bohrer, aus seinem Hefte a, der Stange b, und dem Einschnitte c. Das Heft kann, nach Beschaffenheit der Umstände, aus Holz oder auch von Eisen seyn.

Die Stange besteht aus verschiedenen Stücken, deren jedes 3 Fuß lang ist, weil eine allzugroße Länge derselben zu schwer zu hanthieren seyn würde.

Der ganze Bohrer besteht aus dem obern, mittlern und untern Theile. Zum obern Theile bedient man sich gemeiniglich zweyerley Stücke, nämlich des einen, A, worauf man eine Länge von 10 bis 20 Faden von dem Bohrer, der unter Fig. 297 vorgestellt wird, aufwindet, da es dann bequemer ist, sich dieser Krümmung zu bedienen, weil jedesmal, wenn man einige Längen des Bohrers aufbekommen, die Leine losgeschleift und knotig gemacht wird. Dasjenige aber, welches mit Recht das Kopfstück oder Haupt des Bohrers genannt werden kann, ist B, und besteht aus einer ebenen Stange, 1 Faden lang, und von gleicher Dicke wie die andern, nämlich $\frac{3}{4}$ Zoll ins Gevierte, nur mit dem Unterschiede, daß zu oberst ein starkes Oehr ist, wodurch ein starkes hölzernes, 2 Ellen langes Heft gesteckt wird. Einen Fuß oder etwas weiter von dem Oehre, werden 2 vierkantige Ringe d, d, festgeschweißt, um im Nothfalle ein Seil daran schlagen zu können; und da diese Ringe 2 Zoll weit von einander kommen, so dienen sie vornämlich dazu, daß ein gespaltener eiserner Hebebaum dazwischen festsitzen könne. Zu Ende dieses Kopfstückes ist eine Stange von $1\frac{1}{4}$ Zoll für die Schraubenmutter gestochen, die $\frac{1}{4}$ Zoll im Durchschnitte hat.

Hiebey ist anzumerken, daß keine Schraubenmutter an diesem ganzen Erdbohrer, mehr als höchstens 5 Umgänge haben muß, damit sich die Schraube nicht, wenn sie zu lang würde, biegen möge. Auch muß zu allen nur eine Schraubscheibe seyn, so daß bey allen vorfallenden Arbeiten, alle Schrauben und Schraubenmütter nett in einander passen. Dieses trägt auch viel dazu bey, daß die Schrauben gute Gänge haben, so daß sie

die Gewalt aushalten können, welche sie ausstehen müssen, wenn sie auf eine große Länge erhoben und niedergelassen werden.

Der mittlere Theil, C, ist 3 Fuß lang, und besteht aus einem $\frac{3}{4}$ Zoll dicken vierkantigen Eisen, welches an beyden Enden zu $1\frac{1}{2}$ Zoll dick, und bey C eine Schraube, bey f aber eine Schraubenmutter hat. Zur Förderung der Arbeit hat man etliche kürzere Mittelstücke darunter.

Der untere oder eingeschnittene Theil besteht aus verschiedenen Arten, nachdem es die Fläche des Erdreiches und der Steinlagen erfodert, und wovon 6 Stücke unter D, E, F, G, H, I, vorgestellt sind, welche sämtlich am obern Ende die Schraube s haben.

Die erste Art dieser Bohrer in der Ordnung, die man oben am Tage brauchen muß, ist der Spitzbohrer D, welcher 18 Zoll in der Länge und 2 Zoll im Durchschnitte hat, auch unter dem Falze bey der Schraube t, viereckig ist, damit die Schlüssel darauf fassen können, wenn er an die Hauptschraube B des Bohrers festgeschraubt werden soll. Unter diesem Vierecke wird er von flachem Eisen gemacht, welches in die Runde zusammengetrieben, und die ganze Länge voraus $\frac{1}{4}$ Zoll offen ist, damit der Sand und das Bohrmehl sich rollen, und aus dessen Höhlung wieder heraus kommen möge, auch wenn man denselben durch die gemachte Oeffnung zu Tage bringt, man solchen untersuchen könne. Bey dem untersten Ende der Oeffnung hat er eine scharfe spitzige Schneide, damit die Erde um so viel leiser durchgeschnitten werden möge, und die kleinen Steine in die Höhlung getrieben werden können, auch solchergestalt nichts eine Verhinderung verursachen möge.

Zum Letten bedient man sich der zweyten Art, so wie E geschnitten, und von gleicher Länge, Dicke und Beschaffenheit ist, wie der vorige; ausgenommen, daß dieser, nach unten zu, eine ebene Schneide hat, welche rund umher geöffnet und scharf ist, und den Letten in ihre Oeffnung fassen kann.

Die dritte Art, F, wird, seiner niedrigen Gestalt wegen, das Vergeisen genannt. Es ist 6 Zoll lang, und 2 Zoll breit, nimmt aber an der Dicke aufwärts zu, und endigt sich bey t, woselbst der Schraubenschlüssel N umfassen muß, und ist daselbst just 4 Zoll ins Gevierte. Die Schneide desselben muß wohl verstählt seyn, weil er gebraucht wird, wenn man an eine Schiefer- oder Steinlage kömmt; und weil derselbe, insonderheit bey harten Steinlagen, einer großen Abnutzung unterworfen

sen ist, so muß man zur Abwechslung die abgenutzten wieder schleifen, und beständig 12 Stück im Vorrath haben.

Der vierten Art, G, bedient man sich, wenn man auf ganz hartes und festes Gestein kömmt. Die Länge derselben ist 7 und die untere Dicke 2 Zoll, von der Gestalt, wie die beym Bergsprengen gewöhnlichen Bergbohrer. Wenn dieser jetzterwähnte Bohrer die Höhlung mit Bohrmehl angefüllt, so bedient man sich der fünften Art, H, welche sowohl in der Länge, als Breite und Gestalt, mit D und E übereinkömmt, auser daß dieser Bohrer an den untersten Enden nicht geöffnet ist, damit er das Bohrmehl in seiner Höhlung fördere, daß solches nicht aus einander fallen könne, als wodurch nicht allein das Bohrmehl aus der Bohrhöhle rein herausgeschafft wird, sondern man auch aus demselben ersehen kann, von was für Art und Beschaffenheit die Gebirge und Lagen sind, in welchen man arbeitet, ob es nämlich Schiefer, Kalk, Sandstein, Steinkohlen, Bergsalz, oder Alaun u. s. w. sey. Dieserwegen ist höchst nöthig, auf dieses ausgehöhlte Bohrmel genau Acht zu haben, welches nach der Hand in eine Lage mit verschiedenen Abtheilungen gelegt wird, dabey die Tiefe genau angezeichnet werden muß, so man nach der Anzahl der Mittelstücke des Bohrers bekömmt.

Die sechste Art, I, ist an Länge, Breite, und Gestalt, dem letzigen in allem gleich, außer daß er schon 8 Zoll von dem Ende des Bodens, bey v, zugeschlossen ist, damit man, wenn etwann stark Wasser in die Bohrhöhle fließen sollte, das Bohrmehl gleich wie in einem Löffel herausholen könne, welches man nachgehends in einem Gefäße stehen, und sich zu Boden setzen läßt.

Wenn man nach Salzquellen und Salzadern bohrt, ist eben dieser letzterwähnte Bohrer nützlich. Es hat aber Leupold noch ein weit sichrers Werkzeug, das salzigste Wasser, so sich immer zu unterst in der Bohrhöhlung befindet, aus derselben herauszuhohlen, erfunden, welches man Fig. 299 abgebildet findet.

a, b, c, d ist ein Cylinder oder Walze von Messing, 4 bis 6 Zoll lang, und 1 bis 2 Zoll im Durchschnitte, nachdem das Bohrloch groß ist. a c, und b d, sind 2 Böden, durch welche eine Stange e f g geht, die in e und f 2 Bolzen hat, die sich daselbst, eben so wie die andere Ventile, an den Boden a c, und b d, genau schließen, so daß nichts weder ein- noch auskommen kann; außer daß bey dem Ende S der Boden des Bohrerloches berührt wird. Oben in i h, ist ein Bogen, und unter demselben eine

schneckenförmige Feder, welche beständig gegen die Stange e f g drücket; und nahe bey k ist eine Schraube, womit besagtes Werkzeug an die Bohrerstange fest geschraubt wird.

Wenn nun dieses Werkzeug in das Bohrloch niedergesenkt worden, und auf den Boden desselben gekommen, so stößt die Spitze S auf den Boden, und alsdann läuft das Salzwasser in die Cylinder; sobald die Bohrstange nur im geringsten von dem Boden wieder aufgezogen wird, so werden die Cylinder von der Feder geschlossen, und kommen mit Salzwasser angefüllt herauf.

Ich komme nunmehr wieder auf den Erdbohrer, und zeige die Handgriffe zu dessen Gebrauch und Nutzung. An dem Orte, wo man zu bohren gedenkt, legt man eine Bohrlade b, (Fig. 207 und 298) aus 4 zusammengefügten Stücken Holz, von 1 oder 1½ Ellen, an, so daß solche eine Oeffnung von 6 Zoll zwischen sich lassen; diese Lade wird der Erde gleich eingegraben, und mit Bretstücken übernagelt, durch welche mitten in dem Viereck ein Loch von 3 Zoll im Durchschnitte mit einem Holznagelbohrer gebohrt wird. Sodann nimmt ein Mann das Kopfstück des Erdbohrers B, und schraubt mit dem Schlüssel N den Spitzbohrer D daran fest; ist aber die Art des Erdreiches lettig, so schont man selbigen, und nimmt, an dessen Statt, E, setzt solchen durch das Loch, und schraubt ihn heraus.

Alle Umdrehungen und Wendungen des Bohrers müssen, so lange derselbe unten in dem Bohrloche ist, am Tage geschehen, weil sonst die Schrauben leicht aufgehen können.

Bey der Umdrehung faßt der Mann das hölzerne Heft in dem Oehre auf B, und dreht es um, bis er E nicht mehr sieht; alsdann muß er den Bohrer aufheben, und das Eisen rein machen, worauf er umzudrehen forfährt, so lange die Erde und der Letten währt, auch den Bohrer jederzeit mit einem Mittelstücke, so bald es nöthig, verlängern; und wenn er endlich auf einige Schieferbetten oder Steinkluft kömmt, so kann E keine Wirkung mehr thun, sondern muß, nach Aufhebung des Bohrers ab- und an dessen Stelle F aufgeschraubt werden. Es müssen auch sodann zwo Personen das hölzerne Heft, jeder an seinem Ende, anfassen, den Bohrer aufheben und wieder fallen lassen, auch jederzeit um ein Achtel umdrehen, damit er nicht in dieselbe Spur fallen und solchergestalt nicht volle Wirkung thun möge. Wenn selbige merken, daß das Bohrloch trocken worden, so wird ein wenig Wasser hinunter gegossen, wodurch der Stein sich nicht allein leichter bohren läßt, und das Bohrmehl losgehalten, sondern auch das Bohreisen abgekühlt und gegen die Hitze verwahrt

wahrt wird, so daß sie ganze viertel, halbe, ja ganze Stunden mit beständigem Aufheben, Wenden und Fällen des Bohrers fortfahren können. Zuletzt müssen sie denselben von dem zugenommenen Bohrmehle so langsam herumgehen lassen, bis der Bohrer aufgehoben werden muß, und den Schwalbenschwanz F abschrauben, an dessen Statt aber den Schaufelbohrer H aufsezen, denselben hinunter bringen und einigemal umdrehen, und wenn dessen Höhlung voll ist, das Bohrmehl wieder heraufziehen, ausfegen und verwahren.

Dafern die Steinlage so hart wäre, daß der Schwalbenschwanz seine Wirkung nicht thun könnte, so bedient man sich, an dessen Statt, des Bohrers G; und wenn die Länge des Bohrers noch zu kurz wäre, daß er durch seine eigene Schwere beym Niederfallen nicht vollkommen einschneiden könnte, so kann man obenauf ein abgenuztes Mittelstück anschrauben, und mit einem Hammer darauf schlagen, wie sonst bey den Bergsprengen mit Pulver geschieht. Wenn aber die Länge des Bohrers 3 bis 4 Faden tief gewonnen, so ist dessen eigene Schwere zum Bohren hinreichend.

Je mehr die Länge der Bohrerstange zunimmt, je lastiger und schwerer wird derselbe zu hanthieren, und sich damit zu regen, sowohl bey seiner Aufhebung und Fällung, als Ausführung aus dem Loche, bey der Reinigung und Untersuchung des Bohrmehls; daher man sich, zu Erleichterung dieser Arbeit, zweyerley Mittel und Wege bedienet; des ersten, zu Linderung des Aufhebens und Fällens des Bohrers; und des andern, zu Aufwindung der ganzen Länge des Bohrers aus dem Bohrloche.

Erstlich, bedient man sich, bey zunehmender Länge des Bohrers, des Hebegerüstes, Fig. 298, so aus einem Pfahle besteht, der 1 Elle weit von dem Loche in der Bohrlade ein gut Stück in die Erde hineingetrieben wird, doch so, daß derselbe 6 Fuß Länge über der Erde behält. Längs hinter, wie auch mitten in diesem Pfahle, ist eine lange 2 Zoll weite Oeffnung von beyden Seiten durchgehauen, durch die andern beyden Seiten werden verschiedene Löcher quer durchgebohrt, durch welche man 2 eiserne Bolzen stecken kann, die nach Erfoderung auf oder nieder gesteckt werden, und worauf die eiserne Hebstange h, gleichsam als auf einer Stüze, ruhen kann. Diese Hebstange ist von h bis k 10 Fuß lang, und solchergestalt 8 Fuß von dem Bolzen bis h, und $\frac{3}{4}$ Ellen von dem Bolzen bis an das Ende k, welches auf 12 Zoll wie eine Gabel gespalten ist, um das Haupt

des Bohrers B zu fassen, wo dasselbe zwischen den angeschweißten vierkantigen Ringen, d, d, rund ist.

Unter der eisernen Hebstange, wo dieselbe auf den Bolzen ruht, sind gleichsam zwo Kerben, welche verhindern, daß sie nicht zerstreuet werden.

Beym äußersten Ende der Gabel dieser Hebstange sind 2 Löcher, um einen Nagel oder Splint vorzusetzen, wenn die Gabel den Bohrerkopf gefaßt hat, damit der Bohrer währender Arbeit nicht abfallen möge.

Wenn dieses Hebgerüste solchergestalt zubereitet ist, faßt der eine Arbeiter das Heft c, und dreht den Bohrer $\frac{1}{3}$ herum, wozwischen jedesmal der andere Arbeiter, mittelst der Hebstange k, h, den Bohrer $\frac{1}{4}$ Elle oder höher aufhebt und wieder fallen läßt; worauf dieselben ihre Arbeit mit Bohren und Reinigen verrichten, wie vorher beschrieben ist.

Zweytens, wenn der Bohrer 10 Faden und drüber, lang, und so schwer ist, daß man denselben mit bloßen Händen nicht mehr aufbringen kann, so bedient man sich folgenden Hebzeuges. Man richtet drey Stöcke, von 12 Ellen Länge, oder so lang man solche haben kann, auf, wie bey T, Fig. 297, zu sehen, wo jedoch, mehrerer Deutlichkeit wegen, nur zween vorgestellt sind. Diese werden mit den dicken Enden in die Erde gegraben und eingesenkt, auch mit Steinen wohl befestigt, obenzu aber mit einer starken eisernen Klammer oder Tauen befestigt und zusammen gebunden.

Der eine Stock ist durchbohrt, und mit hölzernen Pflöcken und Sprossen u, u. versehen, damit die Arbeiter nach der Scheibe hinauf steigen können, über welche eine Leine geht, die mit einem Ende um den Haspel h gewunden ist, und an dem andern eine Schleife hat, worin der Haken A, anstatt des Kopfstückes B, aufgeschraubt, und in dem eisernen Oehre festgehaket wird. Darauf gehen beyde Arbeiter an den Haspel h, und winden den Bohrer auf, bis dessen Scheibe T ihn entgegen nimmt. Wenn nun derselbe 4 bis 5 und mehrere Faden, über dem Bohrloche, oder so weit es die Höhe des Bockes T leiden will, aufgewunden worden, so bleibt der eine Arbeitsmann bey dem Haspel h, den er inne hält, indessen der andere zu dem Bohrer geht, und auf dem Gerüste der Bohrlade b die Scheere S mit ihren Armen unter dem Falze des untersten Mittelstückes befestiget. Auf solcher Scheere ruht alsdann der ganze Bohrer, da er inmittelst mit den beyden Schlüsseln p, o, so weit er über der Scheere heraufgewunden, abgeschraubt wird; nachgehends werden die Stücke

von

von einander genommen, und die abgeschraubte Länge I überzwerch auf die Erde ausgeführt, da indessen der andere Arbeiter mit der Leine an dem Haspel inne hält. Die Mittelstücke bleiben alsdann auf der Erde liegen, bis man sie weiter braucht, der Hakenkopf A hingegen wird wieder auf des Bohrers Länge aufgeschraubt, welche unterdessen auf der Scheere in dem Bohrloche geruht hat. Die Scheere wird sodann weggenommen, und der Arbeiter geht an den Haspel, und hilft seinem Compagnon wieder eine Länge aufwinden, womit auf vor angeführte Weise ferner fortgefahren wird, bis der ganze Bohrer aufgewunden ist. Wenn die lezte Länge des Bohrers aufkömmt, wird solche nicht auf die Erde gelegt, sondern nur das unterste Stück abgeschraubet, gereinigt, oder auch mit einem andern Unterstücke verwechselt, so wie es die Arbeit erfodert. Wenn dann nun der Bohrer wieder niedergebracht werden soll, wird er, an der Leine hängend, in das Bohrloch niedergesenkt, bis dessen unterstes Mittelstück gegen die Bohrlade b kömmt, da alsdann die Scheere unter den Falz gesezt, eine andere Länge aufgezogen und angeschraubt, auch also damit fortgefahren wird, bis der Bohrer den Grund erreicht, womit die Arbeit bis zum erreichten Ziele fortgesezt wird.

Es ereignet sich oft, daß man den Bohrer im Bohrloche verliert, und zwar vornämlich, theils wenn die Mittelstücke des Bohrers stark gebraucht und die Schrauben abgenuzt worden, theils, wenn das Arbeitsvolk unerfahren, und in rechter Befestigung der Schere unter dem Falze unachtsam ist. Um dieser Verlegenheit abzuhelfen, hat Hr. Triewald eine Maschine erfunden, womit man den Bohrer, so lang und schwer er auch seyn mag, wiederbekommen kann.

Diese Maschine, K, ist 18 Zoll lang, und hat an dem obersten Ende eine Schraube. Bey dem untern Ende ist sie so weit, als das Bohrloch, und nachgehends ganz von der dünnen Breite in conischer Figur, bis an t, hohl, wo solche der Schlüssel beym Aufschrauben fassen muß. Wenn nun diese Maschine auf die verlorne Stange niedergesenkt wird, so muß man solche nothwendig in der Höhlung des Conus fassen; so bald solches geschehen, schlägt man mit einem Hammer auf das Kopfstück des Bohrers, wodurch dann die Schraube und der Falz im Conus befestigt wird, so daß man die Stange aufziehen kann, wenn sie auch 20 bis 30 Faden lang wäre.

Die bisher beschriebene große Art Erdbohrer, brauchet man besonders, Steinkohlen 40, 50 oder mehr Ellen tief zu suchen. Sie sind schwer und kostbar, weil, dieselben herum zu drehen und zu treiben, 5 bis 6 Männer erfodert werden. Es giebt aber noch eine kleinere, für den Landmann sehr nützliche Art, besonders die Beschaffenheit der Erdarten, die sich unter seinem Felde befinden, damit zu erforschen. Man braucht diese Erdbohrer selten länger, als 6 bis 8 Ellen, und sie bestehen, wie die großen, aus verschiedenen einzelnen Stücken, welche bey dem Gebrauche nach und nach zusammen geschraubt werden. Fig. 300—304, stellen sie, in ihrem gehörigen Verhältnisse abgezeichnet, vor.

Fig. 300, welche das erste, oder den Kopf, zeigt, hat oben einen starken Ring a, in welchen ein festes Stück Holz von 2 bis 3 Ellen Länge, und 2 Zoll Durchmesser, gesteckt wird, den Bohrer damit herum zu drehen; am Ende befindet sich eine Schraubenmutter b.

Fig. 301, zeigt das andere Stück, welches bey c eine Schraube, und bey d eine Scheere hat; es wird in das erste, (oder Fig. 300) vermittelst 2 hiezu verfertigter eiserner Schlüssel, Fig. 304, geschraubet. Man öffnet damit zuerst den Rasen, und wenn solches geschehen ist, nimmt man Fig. 301 ab, und schraubt statt ihrer

Fig. 302, ein, welche der Bohrer selbst ist, und in die Oeffnung, welche Fig. 301 gemacht hatte, gerade niedergedreht wird. Wenn man damit einen Fuß tief gekommen ist, zieht man ihn herauf, die Beschaffenheit der Erde, die er in sich genommen hat, zu untersuchen; und so muß man den Bohrer, bey jedem Fuß Tiefe, auf die man gekommen ist, heraufziehen, und zugleich reinigen. Wenn nun die Bohrerstange der 302. Figur bis an die Schraube niedergebohrt ist, schraubt man den obersten Theil oder den Kopf ab, und setzt

Fig. 303 daran, die ein Mittelstück ist, welches an dem einen Ende eine Schraube e, und an dem andern eine Schraubenmutter f hat. Oben auf dieses Mittelstück schraubt man wieder den Kopf, Fig. 300; und wenn auch dieses auf vorerwähnte Art in die Erde niedergebohrt worden, so vergrößert man allemal den Bohrer von neuem, mit einem solchen Mittelstücke, so weit als nöthig ist. Alle diese Stücke bestehen aus Eisen, und haben ¾ Zoll ins Gevierte.

Ein

Ein Erdbohrer von 8 Ellen, mit seinem Zuzehöre, wiegt ungefähr 30 Pfund, und ist also nicht schwerer, als daß ihn eine Person allein mit geringer Mühe hanthieren kann, wodurch sich die Erdschichten auf 7 bis 8 Ellen tief in einer Stunde untersuchen lassen, welches kaum 10 Personen in einem ganzen Tage mit dem Spaten bewerkstelligen würden, da noch überdieß eine große Menge Erde herauf geworfen, und selbst der Rasen beschädig werden würde. Folglich sind diese Erdbohrer einem Landmanne sehr nützlich, und er kann sie auf vielerley Arten gebrauchen, als: 1) sich dadurch von dem innern Gehalte und der eigentlichen Beschaffenheit des Erdreiches auf seinem Gute zu versichern, auf was für Art ihnen am besten zu helfen ist. Z. B. Wenn sein Feld oben aus Sand besteht, Thon zu dessen Verbesserung zu finden; und umgekehrt, wenn es aus Thon besteht, Sand aufzusuchen, u. s. w. 2) Bey Gebäuden ist es nöthig, mit diesem Erdbohrer zu untersuchen, ob der Grund, auf welchen das Haus kommen soll, auch fest genug ist. 3) Läßt sich derselbe mit großem Nutzen zu Aufsuchung der Brunnen gebrauchen. 4) Auch Gräben zu führen, vornämlich solche, die man Befriedigungsgräben nennt, und die 4 bis 5 Ellen breit, und 2 Ellen tief sind, damit nach diesem kein Felsen dem Graben im Wege liege. Auch 5) Erdmärgel, allerley Arten Thon, als: Porzellanthon, Ziegelthon, Töpferthon, feuerfesten Thon zu Ziegeln, Retorten, und so genannten waldenburgischen Gefäßen, Walkerthon, Pfeifenthon, u. d. gl. ferner, alle übrige Fossilien, auch Bolus für Mahler, und guten Brenntorf in moosigen Gegenden ꝛc. aufzusuchen.

Beschreibung eines Erdbohrers für den Landmann, von Patrik Alströmer, st. im XIX. B. der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1757, Hamb. und Leipz. 1759, gr. 8. S. 193 bis 195.

S. auch den 2ten Th. des schwed. ökonom. Wochenbl. Greifswalde, 1765, 8. S. 257—259.

Das

Das vom Hrn. Maquis von Turbilly in dieser Absicht erfundene Werkzeug, findet man Fig. 305 bis 308 abgebildet.

Dieser Bohrer besteht aus 2 eisernen Stangen oder Stäben Fig. 305 und 306, jede 6 Fuß lang, und 1 Zoll im Durchschnitt.

Das Ende A (Fig. 305), schraubt sich in das Ende B' (Fig. 306), nachdem man vorher den kleinen Zapfen C, welcher auch geschraubt ist, und dazu dient, daß keine Erde oder Staub in die Schraube falle, und in das hohle Eisen sich setze, heraus genommen hat. Diese geschraubten Zapfen sind 1½ Zoll lang, und ⅞ Zoll dick; es bleiben solchergestalt 2 Linien Dicke für das hohle Eisen übrig; und wenn man die Riemlein der Schraubengänge, welche ½ Linie dick sind, davon abzieht, so wird sich das hohle Eisen noch 1½ Linie dick befinden, welche Stärke für den Schraubenzapfen hinreichend ist.

D, in Fig. 305, ist eine stählerne, etwas stumpfe, Spize, durch die Erde, oder was sie sonst antrifft, damit zu stechen. Sie muß ungefähr 3 Zoll lang, und mit 3, 4 oder mehr Seiten, wie man es für gut befindet, gemacht seyn. Sie wird in die Stange A, eben auf diese Art, und mit einer eben so langen Schraube, als die Stange A in die Stange B geschraubet.

E, ist eine Aushöhlung unten in der Stange A, 6 Zoll lang, ⅓ Zoll oder 4 Linien breit, und ¾ Zoll oder 9 Lin. tief. Sie ist auf dem Boden ausgerundet, und dient dazu, daß man einen Theil der Materien von den verschiedenen Lagen in dem Erdboden, dadurch herauf bringt. Wenn man nach Quellen sucht, so wird ein Stückchen Schwamm in diese Oeffnung geleget.

Das Ende F, in Fig. 306, hat ebenfalls einen Schraubenzapfen, welcher in ein anderes hohles Eisen geht, falls man den Bohrer verlängern will. Dieses kann geschehen, wenn man mehrere Stäbe, die sich in einander schrauben lassen, an einander füget, und zwar so lang, als tief man den Boden zu untersuchen gedenkt.

Will man diesen Bohrer gebrauchen, so bedient man sich einer gleichfalls eisernen Handhebe, G H (Fig. 305) die man sonst in der Mechanik einen Hebel nennt, wovon jede Hälfte 15 Zoll lang ist. Diese Handhebe hat in I eine Platte oder einen Backen mit einem Gewinde, welches inwendig eine stählerne Feder hat, 1 Linie dick, die vermittelst einer Griffschraube L festgemacht wird, um die Handhebe zu erhöhen oder zu erniedrigen, je nachdem man es für nöthig erachtet. Diese Schraube wird in

Ende,

Ende vermittelst eines kleinen eisernen Nagels, welcher 6 Linien dick, und 8 oder 9 Zoll lang seyn muß, aufgeschraubet.

Fig. 307, stellt dieselbe Handhebe vor, wie sie von dem eisernen Stabe abgesondert ist, mit eben den Buchstaben G H I L bezeichnet.

Fig. 308, ist ebenfalls eine Handhebe, die der vorigen gleich ist, außer daß sie nur einen Arm G hat. Sie dient dazu, daß man vermittelst derselben den Bohrer, wenn man ihn aus dem Boden zurück zieht, ordentlich anhalten, und sowohl die Stäbe als die stählerne Spitze ein- und ausschrauben kann.

Bey der obgedachten Handhebe mit 2 Armen, hält man den Bohrer, und treibt ihn allmählig in den Boden hinein. Man fängt bey dem ersten eisernen Stabe an, den man entweder umdreht, oder mit Gewalt erhebet und niederstößt. Wenn dieser erste Stab einmal eingestoßen ist, schraubt man den zweyten und hernach mehrere auf, nachdem es nöthig ist. Man zieht von Zeit zu Zeit den Bohrer wieder heraus, um zu sehen, was für Materie sich in der Oeffnung befinde. Zween Männer können gemeiniglich, in weniger als $\frac{1}{4}$ Stunde, bis auf 12 Schuh tief einbohren. Wenn man viele Steine antrifft, so wird zwar die Arbeit aufgehalten, doch werden sie unfehlbar durchtreiben können, indem sie das Instrument in die Höhe heben, und wieder fallen lassen. Wenn die Stange so schwer wird, daß man sie mit der Hand nicht recht regieren kann, so kann man sie mit einem Stricke aufheben, wovon das eine Ende an die Handhebe, und das andere an eine Walze oder Winde gebunden wird, die man in gehöriger Höhe gerade über dem Loche aufrichtet, und mit einer oder zwo Handhebeu umdrehet. Dieses wird den Stab sehr leicht heben. Wenn man ihn jählings fahren läßt, wird er, indem jeder Fuß von diesem Stabe 3 Pfund wiegt, mit solcher Wucht fallen, daß er auf jedesmal sehr tief in die Erde fährt. Herr von Turbilly hat es mit angesehen, daß die Stange auf diese Weise mehr, als 100 Fuß tief, in die Erde arbeitete.

Ein

Ein solches Werkzeug zu verfertigen, wird das härteste Eisen erfodert, und muß wohl geschmiedet werden, damit die Oberfläche ganz glatt und eben werde. Denn, wenn es nur im mindesten rauch und ungleich wäre, so würde die Stange anstreichen, und in ihrer Wirkung gehindert werden. Aus eben dem Grunde, und damit dieselbe mit desto größerer Gewalt fallen möge, muß sie völlig gerade seyn. Daher darf sie auch mit keinem Schlägel, Hammer, oder sonst etwas, in die Erde geschlagen werden, indem sie sich sonst von einem Schlage beugen, und nachher leicht zerbrechen möchte. Die Schraubenmutter muß, gleich einer Schraube in dem Laufe einer Flinte, in ein besonderes Stück Eisen, quer durch den Kern gedreht werden. Dieses Stück muß hernach an das eine Ende der Stange gut angelöthet werden. Die Ursache davon ist diese: wenn die Schraubenmutter aus einem Stücke mit der Stange in das eine Ende derselben eingebohrt, und in gleicher Linie mit dem Kerne ausgeschmiedet würde, so möchte sie faserig und voll kleiner Löcher werden, alsdann wäre sie so schwach, daß sie leicht nachgäbe, oder, indem man mit der Stange arbeitet, zerspränge. Wenn sie hingegen aus einem besondern Stücke, welches durch den Kern durchgeht, gemacht wird, so wird sich die Schnecke in der Schraube nach dem Kerne des Eisens drehen, und daher eine ansehnliche Festigkeit bekommen. Man kann auch zuweilen ein Eisen, in Gestalt eines Bohrers, welcher der Dicke der Stange gemäß ist, an die Stelle der stählernen Spitze ansetzen, wenn man gerade aus der Tiefe des zu erforschenden Bodens eine Probe des Erdreiches haben will. Herr von Turbilly machte seine ersten Sucher 2 Zoll im Durchschnitte stark; nachher aber fand er, daß sie stark genug waren, und besser wirkten, wenn er sie nur $\frac{1}{2}$ Zoll dick machte. Wenn man weiter nichts nöthig hat, als daß man die Beschaffenheit des untern Erdbodens und die Erdlagen wisse, in so weit sie das

Wachs-

Wachsthum der Pflanzen betreffen, so ist hinlänglich, wenn man 8 bis 10 Fuß tief bohret. Sucht man aber Wasser, Metalle, oder andere unterirdische Dinge, so wird mehr Tiefe erfodert.

E. der schweizerischen Gesellschaft in Bern Sammlungen von landwirthschaftl. Dingen, I. Th. 4. St. Zürich, 1760, gr. 8. S. 966. sqq.; und Joh. Mills vollständ. Lehrbegriff von der pract. Feldwirthschaft, I. B. Lpz. 1764, gr. 8. S. 43. sqq.

Einen Erdbohrer von 24 Schuhen oder 12 Ellen, welcher für den Landmann besonders nützlich ist, findet man in No. 10 des Leipziger Intell. Bl. v. J. 1773, beschrieben. Es besteht derselbe 1) in einer Stange $11\frac{1}{4}$ Elle lang, von 4 unterschiedenen Stücken, 2) in 5 unterschiedenen Bohrern, als: einem Schneckenbohrer, einem Schneidebohrer, dem Mehlbohrer, zween Meißelbohrern, und dem Kolbenbohrer, wovon die 2 ersten 1 Elle lang sind. Von diesem Bohrer nimmt das Intelligenz-Comtoir zu Leipzig, Bestellungen, gegen Erlegung von zwölf Thalern, an.

Die eigentlich so genannten Bergbohrer zu Sprengung des Erzes und Gesteines, werde ich in den Supplementen beschreiben.

Eine Art von Erdbohrer, ist auch der Sandbohrer der Brunnenmacher, und der Frostbohrer der Jäger, wovon ich weiter unten sprechen werde.

Ich komme nunmehr auf die vornehmsten Arten Bohrer, deren die Künstler und Professionisten sich zu bedienen pflegen. Ueberhaupt werden alle Bohrer, nach ihrer Gestalt, in gerade und Schneckenbohrer eingetheilt, und jede Art erhält wieder nach ihrer Größe und nach ihrem Gebrauche verschiedene Benennungen. Zu den geraden Bohrern gehören vorzüglich die Bohrer des Brunnenmachers, des Büchsenschäfters und des Zimmermannes. Die Schneiden dieser Bohrer gehen nach einer geraden Linie fort, und die Spitze hat die Gestalt der Spitze eines stark ausgehöhlten Löffels. Eine kleine Abänderung der Spitze und

Schnei-

Schneide, sondert die geraden Bohrer wieder in Einschneider und Zweyschneider ab. Die letzten schneiden auf beyden Seiten, die Einschneider aber nur auf der linken Seite. Ueberdieß ist bey den letztern Bohrern die Spitze aufgeschnitten, und der eine Lappen greift etwas vor, damit der Bohrer desto besser schneide. Die Schneckenbohrer, welche von dem Tischler, und beynahe von allen übrigen Holzarbeitern, gebraucht werden, und auch im gemeinen Leben am gewöhnlichsten sind, haben gewundene Schärfen, und überdieß noch eine schraubenartige Spitze.

Der von den Bildhauern in Holz so genannte Hohlbohrer, ist eine Art Meißel. Siehe Meißel.

Die Bohrer der Bildhauer, welche in Stein, sonderlich in Marmor arbeiten, oder die so genannten Marmorbohrer, Fr. Boucharde, sind zweyerley; sämtlich von Stahl. Die Bohrspitzen bestehen aus gröbern oder feinern, an der Spitze herzförmig geschmiedeten Eisen, welche man nach Belieben in ihre Drehhölzer einsteckt, wenn man in den Marmor bohren will. Man bohrt nämlich an denjenigen Stellen des Marmors, wo man tiefe Falten an den Gewändern der Figuren, oder unten weglaufende Höhlungen, anbringen will, Löcher ein, um die groben und überflüssigen Stücke des Marmors aus den Winkeln durch die Eisen desto leichter fortzuschaffen. Die Bohrspitzen steckt man, in dieser Absicht, in das Holz eines Drillbohrers, dergleichen die Metallarbeiter gebrauchen, daran sich ein bleiernes Gleichgewicht und ein Querholz befindet, welches man unter währendem Bohren an der Bohrstange auf- und niederzieht, um den flachen herzförmigen Bohrer, der nicht hohl ist, im Umlaufe zu erhalten, indessen daß sich die Schnur um die Treibestange herum schlingt.

Eine andere Art ihrer Bohrer, ist der Fiedel- oder Geigenbohrer, welchen zwo Personen zu eben der Absicht umtreiben, wenn sie mehr ausrichten wollen.

Das

das Bohreisen ist mit dem vorher beschriebenen von einerley Beschaffenheit, nämlich flach wie ein Herz, und stumpfspitzig. Man steckt es in ein cylindrisches Holz ein, welches sich in einen eisernen Stachel endigt. Eine zweyte Person legt sich ein Brustholz mit zween Griffen vor die Brust, welches mit einer löcherigen Platte von Eisen ausgefüttert ist, und ein Loch der Platte nimmt den Stachel in sich. Der andere Gehülfe geigt indessen mit einem Bogen die Bohrstange, welche für die Sehne des Bogens in Gewinderinnen abgetheilt ist. Solchergestalt drückt die Krücke vor der Brust, und der geigende Bogen erhält den Umlauf. Diese vorgebohrten Winkel sprengt man zuletzt mit den Eisen völlig heraus, soviel nämlich, als das abgestochene Maß der Zirkel zuläßt.

Die Bohrer, welche die Böttcher gebrauchen, sind folgende:

1. Der Zapfen- oder Zwickbohrer, oder der Bohrer zum Verriegeln, Fr. Barrois, Vrille, (Fig. 309) ist ein eiserner Stiel, im Durchmesser 5 bis 6 Linien, und 3 oder $3\frac{1}{2}$ Fuß lang, davon das eine Ende b wie ein Bohrer gebildet ist, dessen Gänge sehr verlängert sind. Das andere Ende trägt einen Querstab a, woran man ihn drehen kann. Dieses Werkzeug dient, die Löcher zu machen, worein man die hölzernen Zapfen stecken will, die den Stab, der den Boden des Fasses zusammenhält, festhalten, wovon er auch seinen Namen bekommen hat. Auch bedient man sich des Zapfen- oder Zwickbohrers, Fr. Gibelet, die mit Flüssigem angefüllten Tonnen zu durchbohren, theils um es zu kosten, theils um dem Fasse Luft zu geben.

2. Der Spundbohrer (Fig. 310), Spundloch-Bohrer, Fr. Bondonnière, eine Art Hohlbohrer, womit das Spundloch oder die Oeffnung, worein man den Spund oder Hahn eines Stückes steckt, gemacht wird. Das Eisen ist 6 bis 7 Zoll lang; seine

Gestalt aber wie ein halber, inwendig hohler Kegel, oder wie eine Rinne, die auf beyden Seiten scharf ist. Sein Durchmesser hat gegen die Grundfläche auf 2 Zoll. Das andere Ende, welches die Spitze des Kegels ausmacht, ist gleichsam in Schraubengänge gedrehet, damit der Bohrer desto besser im Holze fasse, und die Oeffnung zu machen anfange, ohne die Gefahr zu haben, daß das Bret spalten werde.

3. Der Wringelbohrer (Fig. 311), ist ein kleiner Bohrer mit verschiedenen sehr engen Schraubengängen, womit in den Fässern das Loch, worein die Zapfen kommen, gebohrt wird.

4. Der Querscheibenbohrer (Fig. 312), eine Art von Windelbohrer, in einem Bodenstücke eine Oeffnung zu machen, um den Hahn hinein zu stecken, und die in dem Fasse enthaltenen Flüssigkeiten heraus zu ziehen. Sein bohrender Theil ist ein flaches, an den Seiten schneidendes Stück Eisen mit 3 Spitzen, wovon die mittelste länger ist, als die beyden übrigen.

5. Der Dibbelbohrer oder Döpelbohrer, (Fig. 313), einen Hahn einzustecken. Dieser ist von jenem darin unterschieden, daß das Eisen kleiner ist, und daß er gemeiniglich die Oeffnung vorzubohren dient, welche man mit dem Fig. 312 völlig ausbohret.

6. Der Joberbohrer oder Zweyschneider, (Fig. 314), ist ein Bohrer, an dessen Mitte ein scharfes, zweyschneidiges, krummes Eisen mit einem Keile befestigt ist. Man bohrt damit Löcher in Kienenholz, weil andere Bohrer, die nicht so schneiden, das Holz aufspalten würden.

Der Brunnenmacher gebraucht 1. einen großen stählernen Hohl- oder sogenannten Schneckenbohrer;

2. einen Schrotbohrer, wovon ich unter dem Art. Brunnen handeln werde;

3. einen Sandbohrer (Fig. 315), womit der Brunnen ausgeräumt wird, wenn er voll Sand ist. Es

ist

ist derselbe eine sehr lange, starke, hölzerne Stange, an dem Ende mit einem Eisen, wie eine Lichtscheere versehen, woran ein starker leinener Sack, wie ein Klingebeutel herab hängt. Wenn man 5 oder 6mal den Bohrer herumgedreht hat, so ist der Sack voll Sand, und man zieht alsdann den Bohrer an zween Stricken aus dem Brunnen herauf, um ihn auszuleeren. Das Bohren selbst geschieht von einigen Personen, vermittelst des an dem obern Ende des Sandbohrers angebundenen Kurbels oder Holzes.

Bey dem Büchsenmacher kommen vor: 1. eine Bohrbank, Fig. 316, welche im Kleinen die Theile der Bohrmühle (s. unten den Art. Bohr-Mühle) hat. Sie wird nur vermittelst eines Rades durch die Hand des Menschen beweget. Das Gestelle ist aus 2 Schragen a b, c d, wie ein Kreuz zusammengesetzt, und ruhet auf Füßen. Der größte Schragen c d ist höchstens $5\frac{1}{2}$ Fuß lang, und 1 Fuß breit; der zweyte a b ist etwas kleiner. Zwischen den Latten des längsten Schragens c d läßt sich ein hölzerner Schieber e f verschieben, auf welchem eine starke eiserne Stange g senkrecht steht. In einem vierkantigen Loche in der Mitte dieser Stange, die der Büchsenmacher den Bock nennet, wird das Rohr, welches man ausarbeiten will, vermittelst einer Schraube in g befestiget. Damit aber die Schraube den Lauf nicht beschädige, so steckt der Professionist zwischen die Spitze der Schraube und das Rohr ein Eisenblech. Auf der einen langen Latte c h dieses Schragens stehen eiserne Zapfen; denn der Schieber wird, wie auf der Bohrmühle, mit einem starken hölzernen Hebel beweget, den man bey dieser Arbeit gegen die gedachten Zapfen lehnet. Der kleinere Schragen a b trägt ein hölzernes Rad, dessen Welle auf jeder langen Latte durch einen eisernen Bügel unbeweglich gehalten wird, damit das Rohr nicht wanke. In der Zeichnung ist statt des Rades ein Kreuz i k angebracht, weil der

Büchsenmacher mit dieser Bohrbanke, wovon die Zeichnung genommen ist, kurz vorher ein Rohr zu einer Windbüchse ausgebohrt hatte. Er wählt in diesem Falle statt des Rades ein Kreuz, weil der Schwung des Rades bey dem dünnen Laufe der Windbüchse zu stark ist. Auf der Welle des Rades sowohl als des Kreuzes steckt an einem Ende eine Kurbel l, an dem andern aber eine stählerne Büchse m, die eine vierkantige Aushöhlung hat, worein der Zapfen des Bohrers gesteckt wird. Der Bohrer hat, wie in der Gewehrfabrike, außer dem gedachten vierkantigen Zapfen, eine viereckige Spitze, welche vorn etwas spitziger zusammenläuft, und mit ihren Kanten in der Seele (Höhlung) des Rohres schneidet. Indem solchergestalt der Büchsenmacher das zu bohrende Rohr, welches auf gedachtem hölzernen Schieber mit Schrauben befestigt ist, und also für sich selbst unbeweglich liegt, dem arbeitenden Bohrer ruckweise entgegen rücket, wird die ganze Seele des Rohres von dem Bohrer ausgeschabet, oder um einen Eisenspan größer gebohret, welches wohl zehn und mehrmal mit immer dickern Bohrern wiederholt werden muß.

2. Einen Schraubenbohrer, wovon ich unter dem Art. Schraube handeln werde.

Der Büchsenschäfter bohrt mit dem Ladestock-Bohrer, Fig. 317, a b, unter der Rinne des Ladestockes ein Loch in den Schaft, worin ein Theil des Ladestockes verborgen ist. Er gehört zu den geraden Bohrern, und man steckt ihn beym Gebrauche auf eine Brustleyer b c.

Der Bürstenbinder hat bey dem Bohren einen großen hölzernen Schraubestock, Fig. 318, a, durch den oben eine große hölzerne Schraube mit der Mutter d, unten aber ein durchlöchertes Bret oder Stellholz c durchgeht, in dessen Löcher man einen Nagel vorsteckt, um das eingeklemmte Bürstenholz b fest einzuspannen, und in dasselbe Löcher einzubohren. Das

Bohren

Bohren geschieht mit dem stählernen Löffelbohrer e, welches eine runde hohle Rinne oder hohler Halbeylinder, mit einer vorn wie ein Löffel aufgeworfenen Schnauze ist. Man drehet diesen Bohrer immer in seinem gebogenen eisernen Griffe rings um, dessen Knopf im Holze vor der Brust liegt, indem man den angestemmten Bohrer mit der Hand umdrehet.

Die Bohrer der Drechsler sind von mancherley Größe, alle hohl und dünner an der Spitze. Die Professionisten schrauben ihr Heft in eine Spindel, und nachgehends in die unter dem Art. Drechselbank zu beschreibende Docke, und halten die zu bohrende Sache dagegen. Von den Bohrern, deren man große und kleine hat, sind insbesondere noch 2 zu bemerken:

1. Der Zwirlbohrer, Fig. 319, welcher mitten an der Spitze einen Stachel hat, der den Mittelpunct der ausgebohrten Röhre leitet, die beyden Ecken seiner Schneide sind schräg ausgeschliffen, und schaben eine bereits vorgebohrte hohle Röhre durch das Umdrehen hohl.
2. Der Schraubenbohrer, welchen ich unter dem Art. Schraube beschreiben werde.

Die Pfeifenröhrenbohrer, welche der Horn-Drechsler gebraucht, sind sehr dünne und lange Bohrer, vorn mit einem Löffel. Sie werden, wie beym Holzdrechsler, in die Spindel geschoben, und das Horn mit der Hand dagegen gehalten.

Die Bohrer der Gelbgießer, siehe S. 167, unter Roth- und Gelbgießer.

Die Gold- und Silberarbeiter haben zum Durchbohren des Goldbleches 1. den Drell- (Drill- Treil- oder Trill-) Bohrer, Kräuselbohrer, Stoßtreil, Fig. 320, welcher aus einem starken eisernen Drahte, etwa 1 Fuß lang besteht. An dem einen Ende des Drahtes ist eine viereckige Hülse, worein man spitzige Bohrer von verschiedener Art einsetzen kann.

Etwa in der Mitte des Drahtes ist ein beweglicher hölzerner Arm 2, der an zwo Schnüren 3, hängt. Beym Bohren schlingt man die Schnüre um den Draht, sezt den Bohrer senkrecht auf einen Punct, wo man vorher vorgestochen hat, und bewegt den hölzernen Arm hinauf und hinab; und hiedurch dreht man den Bohrer. Damit aber die Bewegung gleichförmig erhalten werde, so ist über der Hülse eine Bleikugel 4, welche dem Bohrer einen Schwung giebt.

2. Den Treibebogen oder die Bogentreile, Fig. 321, von Messing, daran sich die Sehne um eine Rolle von Messing schlingt, durch deren Mitte eine stählerne Bohrspitze geht. Man bohrt damit feine Löcher in das Gold, indem man mit diesem Bogen gleichsam geiget, und das eine Ende desselben an den Tisch anstämmet.

Von dem Bohrstachel, dessen sich die Golddrahtzieher bedienen, s. unter Draht.

Der Radebohrer, Fig. 322, welchen der Huf- und Waffenschmied gebraucht, ist eine flache vierkantige Spitze an einem eisernen Griffe. Man bohrt hiemit Löcher in die Felgen der Räder zu den Nägeln. Bey andern Vorfällen dieser Art nimmt man einen Spitzbohrer, welcher nur in so fern von dem vorigen unterschieden ist, daß er keine flache Spitze hat, sondern alle 4 Seiten sind gleich groß.

Der unter den Jägern bekannte Frost-Bohrer ist ein Instrument, welches bey hartem Froste gebraucht wird, wenn mit den Furkeln nicht in die Erde zu kommen ist, man aber dennoch, zumal bey der Wolfs- oder Luchsjagd, ganz still und heimlich stellen muß, und weder mit den Keilhauen hacken und pochen, noch mit den Aexten und Beilen schlagen, und dadurch einen Lärm erregen darf, wovon das Wild scheu werden und ausreißen würde. Dieser Bohrer muß in proportionirter Größe, und, weil er wegen der kleinen Steine, des Kieses und Sandes, der gefrornen Erde

und

und des Eises, bey öfterm Gebrauche bald stumpf werden kann, mit einem dicken und starken Gewinde wohl verstählt und scharf geschliffen seyn.

Der Kupferschmied bohrt bey der feinen Arbeit die Löcher mit einem Drellbohrer, welcher, wie ich unter den Bohrern der Roth- und Gelbgießer zeigen werde, durch einen Bogen bewegt wird. Der Professionist setzt beym Bohren die obere Spitze des Bohrers an ein Bret, welches er mit Riemen vor der Brust festbindet.

Der Grundbohrer der Mäurer, Fig. 323, dienet, das Fundament zu suchen, ob es tief sey oder nicht. Man kann nämlich daraus, wenn der Bohrer Sand, Lehm, nasse Erde u. d. gl. mit herauf bringt, auf die Festigkeit oder Lockerheit des Bodens schließen, folglich auch, wie tief man graben müsse, und wie viele Steine man nöthig habe, daran erkennen.

Die Bohrer der Messingarbeiter, s. unter Roth- und Gelbgießer.

Der Nadler Drill- oder Treilbohrer, Fig. 324, ist unten mit einer stählernen Bohrspitze, und wird, wie zu Schwabach, gebraucht, das Oehr in die rundöhrigen Nähnadeln einzudrillen oder zu bohren. Es wird mit zwey Fingern gedrehet, und die sich aufwickelnde Schnur setzt das Umdrehen fort.

Bey den Roth- und Gelbgießern kommen vor: 1. der Drell-Windel- oder Bogenbohrer, Fr. Villebrequin, Fig. 325 welcher von dem Treibebogen der Goldarbeiter, Fig. 321, unterschieden ist. Er besteht nämlich an und für sich aus einem runden eisernen Stifte a, welcher vorn eine breitere winkelige Spitze zum Schneiden hat. Auf dem Stifte steckt eine hölzerne Rolle, (Fr. Boite foret) b, und beym Gebrauche wird um diese ein Riem an einen hölzernen Bogen c geschlungen. Das obere Ende des Stifts setzt der Professionist in ein Loch eines hölzernen und mit Bleche beschlagenen Brustbretes d, welches er mit Riemen vor der Brust befestiget, und

bewegt den Bohrer mit dem Riemen an dem Bogen.

2. Der Aufreißahl, oder, wie ihn die Gelbgießer nennen, der Draufbohrer, Fig. 326. Er gleicht völlig dem Bohrer der Tischler, außer daß das Gestelle auch von Eisen ist, und der Bohrer selbst nur aus einer stählernen Spitze besteht, die man abnehmen, und eine andere einsetzen kann. Beym Bohren wird die obere bewegliche Scheibe an die Brust gesetzt, und der Bohrer an dem krummen Arme bewegt. Mit beyden Arten werden Löcher in das Metall gedrehet.

Im Gegentheile glättet 3. der Hahnbohrer nur ein gegossenes Loch, z. B. das Loch eines Hahns zu den Fässern, worin der Schlüssel umgedreht wird, wovon er auch seinen Namen erhalten hat. Der Hahn kann groß und klein seyn, und daher haben die Messingarbeiter auch Bohrer dieser Art von verschiedener Dicke. Die Hahnbohrer der Roth- und Gelbgießer sind etwas von einander unterschieden. Bey dem Rothgießer ist er kantig, und läuft vorn etwas spitzig zusammen, Fig. 328; der Gelbgießer hingegen bedient sich nur einer starken stählernen Klinge. In beyden Fällen müssen die Kanten scharf seyn, und beym Bohren legt man gegen die Seiten des Bohrers Abschnitte von einem hölzernen Kegel, daß also das ganze Loch ausgefüllt ist, welches man ausbohret. Der Bohrer hat oben einen starken vierkantigen Zapfen, den man beym Gebrauche in das Loch eines Windeisens (Fig. 327) steckt, und hiemit den Bohrer umdrehet. Das Windeisen ist etwa 1 bis 1½ Fuß lang, und hat 3 bis 4 Löcher, damit sich Bohrer von verschiedener Stärke mit demselben bewegen lassen.

4. Die Bohrer, womit die Spritzen ausgebohrt werden, Fig. 329, bestehen aus einem langen Stiele von Eisen oder Kupfer, woran an einem Ende ein Stück Messing sitzt, welches zwar ziemlich einer halben Kuzel gleicht, aber doch etwas länglicher ist. In diesem Messing sind 3 bis 4 eiserne Schneiden befestigt,

die

die nur etwa 2 Striche vor dem Messing, wie der Rücken eines starken Messers hervor ragen, und in der Spitze des Messings zusammen stoßen. Die Schneiden sind nicht geschärft, sondern platt, etwa $\frac{1}{4}$ Zoll dick, und ihre scharfe Kanten schneiden. Man sieht leicht aus der Gestalt dieses Instrumentes, daß das Loch des hohlen Cylinders nach und nach weiter wird. Dieses Bohrers bedienen sich die Gießer stets, wenn sie Dinge ausbohren, die über den Kern gegossen werden.

Der Bohrer der Schlosser, die Rennspindel genannt, ist ein stählernes Werkzeug, welches auf der einen Seite eine Schneide hat, und sehr gehärtet ist. Es geht durch einen hölzernen Heft oder Art von Rolle, um welche die Schnur von einem Bogen gewickelt ist, den man hin und her zieht, um den Bohrer sehr geschwind umzudrehen, als wodurch das Eisen durchbohrt wird.

Bohrer der Silberarbeiter; s. oben Gold- und Silberarbeiter.

Die Anzahl der Bohrer der Stellmacher ist ansehnlich. Mit dem Draufbohrer bohren sie ein Loch, wodurch ein dünner hölzerner Nagel gezogen werden soll. Größere Löcher dieser Art werden mit dem Zwick- und Zapfenbohrer, (s. oben S. 161) die nur in Ansehung der Größe von einander unterschieden sind, gebohret. Diese sowohl, als die folgenden vier Bohrer, sind sämtlich Löffelbohrer, und ihr Unterschied beruhet bloß auf ihre Größe. Mit dem Nabenbohrer, Näber oder Neber, Fig. 330, bohrt der Stellmacher vor, wenn er ein Zapfenloch auf der Nabe des Rades ausstemmen will, und mit dem Durchstecher, Zäpfer und Locher bohrt er diejenigen Löcher in die Felgen, worin die Speichen stecken. Der Durchstecher ist der kleinste, der Locher aber der größte. Der Stellmacher bohrt jedes Loch der Felge erst mit dem kleinen Durchstecher, und nach und nach mit dem Zäpfer und Locher aus, weil das Holz zerspalten würde, wenn er gleich anfänglich mit

dem größten Bohrer dieser Art bohrte. Alle diese Bohrer sind an einem hölzernen Griffe befestigt, worauf in a (Fig. 330) ein Zapfen steht. Diesen stellt der Stellmacher in das Loch b einer hölzernen Bohrscheibe, Fig. 331, die er vor seine Brust legt, und den Bohrer an seinem hölzernen Griffe umdreht. Die Gruben dieser Bohrscheibe sind mit Blei gefüttert.

Die übrigen Bohrer der Stellmacher gehören zu den sogenannten Röhrbohrern. Ihre Schneide ist hinten stärker als vorn, und hat vorn statt des Löffels einen Haken, der die Bohrspäne aus dem gebohrten Loche zieht. Der Lochbohrer, Fig. 332, erweitert das Loch der Nabe eines Rades schon merklicher, wenn es mit einem kleinern Bohrer bereits vorgebohrt ist. Er bohrt ein Loch, welches etwa 1½ Zoll weit ist. Die Rade-Bohrer, Fig. 333, bohren das Loch der Nabe vollständig aus. Sie bohren ein 4 bis 5 Zoll weites Loch.

Den Hand- und Draufbohrer braucht der Stuhlmacher selten, weil er die Hölzer bloß durch die Verzapfung und durch das Einleimen verknüpfet. Mit dem Draufbohrer bohrt er diejenigen Löcher in den Sitz und die Lehne eines Stuhles ein, durch welche beym Beflechten das Rohr gezogen wird.

Unter den Bohrern der Tischler sind vornämlich zu merken: 1. der Drauf- oder Trauchbohrer, Fig. 334, welcher vermittelst eines krummen hölzernen Heftes, dessen beweglichen Kopf man an die Brust ansetzt, herumgedreht wird.

2. Der Spitzbohrer oder das Bohr-Ahl; siehe unter Pfriem.

3. Der Schnecken- 4. Nägel- 5. Schemel- und 6. Centrum-Bohrer, werden zu verschiedener Arbeit, z. B. zu den Leisten und Särgen gebraucht.

Von dem Flachbohrer der Windenmacher, s. in F.

Der Zimmermann hat 1. einen Hohl- oder Riegelbohrer, Fig. 335, und 2. einen Gewindebohrer,

Fig.

Fig. 336, zur Verfertigung der Löcher in die Zapfen und Balken, welche die Zapfen in sich nehmen, und wodurch beym Richten ein hölzerner Nagel gezogen wird. Jener ist überhaupt 4 Fuß lang, und die Länge seines Löffels oder seiner Schneide beträgt 6 Zoll.

Bohr-Ahl der Schuster und Tischler, s. unt. Pfriem.

Bohr-Bank, s. oben S. 163, fg. und den folgenden Art.

Bohr-Mühle, eine Mühle, auf welcher vermittelst der vom Wasser getriebenen Wellbäume und Kammräder mit dem in das Getriebe festgemachten Bohrer theils Röhre zu den Schießgewehren, theils große Stämme und Blöcke zu Wasser- und Brunnenröhren durchbohrt werden.

Was zuvörderst die Flintenbohrmühle oder die Bohrmühle zu den Schießgewehren, Fig. 337, betrifft, so hängt das Wasserrad A dieser vortheilhaften Maschine durch eine gemeinschaftliche Welle mit dem Kammrade B zusammen, und dieses setzt ein Getriebe C in Bewegung, dessen Welle auf den Bohrmühlen gewöhnlich 3 Kammräder zu tragen pflegt, deren jedes zu einer Bohrbank gehört. Da aber alle Bohrbanken völlig einander gleich sind, so liefert die Zeichnung nur ein Kammrad D mit seiner Bohrbanke. Die Zähne des Kammrades D greifen in das Getriebe E, welches den Bohrer F G umdrehet. Jede Bohrmühle hat ihre Esse, worin diese Bohrer aus gutem Stahle geschmiedet, und aufs beste gehärtet werden. Ein solcher Bohrer hat an einem Ende einen vierkantigen Zapfen, Fig. 338, a b, womit derselbe in einer Büchse F des Getriebes E (Fig. 337) befestigt wird. Die Spitze des Bohrers c d (Fig. 338) läuft vorn etwas spitziger zusammen, und sie muß vierkantig seyn, weil, dem Zwecke des Bohrers gemäß, die Kanten schneiden müssen. Der Bohrer läuft zwischen den beyden hölzernen Wänden HI, KL, (Fig. 337) der Bohrbanke; und in einer Falze läßt sich ein eiserner Schieber M N zwischen den

Wänden

Wänden hin und her schieben. In der Mitte des horizontalen Theiles MN dieses Schiebers steht eine starke Stange von Eisen senkrecht O, worin ein vierkantiges Loch ausgehöhlt ist. Auf der Wand KL siehet man Zapfen, die von Eisen sind, und etwa 2 Zoll von einander abstehen. Endlich steht kurz unter dem Schieber MN und dem Bohrer FG ein Trog mit Wasser.

Ein Bohrer reicht nicht hin, das Rohr völlig auszubohren, und daher hängen neben der Banke mehrere Bohrer, die an Stärke etwa um 1 Linie stufenweise abnehmen. Man wählt aber jederzeit einen Bohrer, dessen vierkantige Spitze zwar nicht leicht, aber auch nicht zu schwer in das Rohr hinein geht. Der vierkantige Zapfen wird bloß in die Büchse des Getriebes F hinein gesteckt, und das Rohr befestigt man mit einem Keile in dem Loche der Stange O. Die Oeffnung des Rohres muß genau auf die Spitze des Bohrers treffen, und das Loch der Stange O wird nach diesem Zwecke abgemessen. Der Arbeiter schiebt das Rohr mit dem Schieber MN von I bis G so weit auf den Bohrer hinauf, daß die äusserste Spitze des Rohres die Büchse des Getriebes E berührt, und treibt den Schieber mit dem Hebel, Fig. 339, wieder von G bis H zurück. Er hakt nämlich das gekrümmte Ende dieses Hebels in einen Zapfen auf der Wand KL ein, und lehnt den Arm des Hebels gegen den senkrechten Theil des Schiebers O nach dem Getriebe E zu. Auf diese Art preßt er den Schieber und zugleich das Rohr beständig zurück, indem er die Krümmung des Hebels im erforderlichen Falle wieder in einen neuen Zapfen auf der Wand KL einhaket. Während daß der Arbeiter den Schieber MN mit dem Rohre zurück treibt, dreht das Getriebe E den Bohrer FG beständig in dem Rohre um, und glättet hiedurch die Seele des Rohres. Es würde aber auch bald durch das starke Reiben glühend werden, und an seiner Dauerhaftigkeit Schaden leiden, wenn man dem Uebel nicht zuvor käme. Der

Arbei-

Arbeiter bewegt daher nur mit der linken Hand den Schieber MN vermittelst des Hebels, Fig. 339, und mit der rechten benetzt er aus dem Troge unter dem Bohrer das Rohr beständig mit Wasser. Dem ungeachtet erhizt sich das Rohr schon dergestalt, daß das aufgegossene Wasser raucht. Diese Beschäftigung setzt man mit einigen Bohrern von zunehmender Stärke fort, und erforscht das Rohr jederzeit, wenn ein Bohrer gebraucht ist, mit einer Kugel. Mit dieser Benennung belegt man auf den Bohrmühlen einen eisernen Cylinder, der etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, und so dick ist, als die bleyerne Kugel, welche aus dem Gewehre geschossen werden soll. Man läßt sie durch die Seele des Stückes durchfallen. Sobald die Kugel ziemlich ohne Hinderniß in der Röhre hinab fällt, so ist es Zeit, die Seele zu poliren. Man nimmt hiezu zwar einen gewöhnlichen, aber stumpfen Bohrer, der abermal wieder etwas weniger stärker ist, als der Bohrer, welcher das Rohr zulezt ausbohrte. Allein der Arbeiter steckt auf einer Seite der vierkantigen Spize des Bohrers zwischen den Bohrer und das Rohr ein kleines Stück weiches Holz, und benezt es vorher mit Leinöhle. Der Bohrer, vereinigt mit dem Holze, poliert die Seele des Rohres völlig glatt, indem man diese Arbeit mit einigen Bohrern von zunehmender Stärke so lange fortsezt, bis die Kugel gemächlich durch die Seele durchfällt. Daher wird das Rohr abermal nach dem Gebrauche jeden Bohrers mit der Kugel probirt. Zulezt hält der Arbeiter das Rohr gegen das Licht, und bemerkt, ob etwa in der Seele eine Vertiefung oder ein Splitter sey. Findet sich ein solcher Fehler, so bemerkt er die Stelle auf dem Rohre mit Kreide, und der Rohrschmied bekömmt es wieder zurück, um es von neuem auf dem Dorne zu schmieden.

Die Bohrspäne, welche beym Ausbohren der Gewehre abgehen, können wieder zu gute gemacht werden, indem man sie nämlich auf dem Eisenhammer in dem sogenannten Blauofen

wieder

wieder zu einer zusammenhängenden Masse oder zu einer Luppe schmelzen läßt.

Das Bohren der hölzernen Wasserröhren geschieht vermittelst eines Bohrstuhles, und gewissen dazu eingerichteten Bohrers.

Der Bohrstuhl ist eine Maschine, auf welcher die Röhre, die gebohrt werden soll, mit Keilen, Klammern oder Schrauben befestigt wird, daß sie nicht nur fest, sondern auch recht perpendiculär gegen den Bohrer liege.

Fig. 340, ist ein gemeiner Bohrstuhl, nur daß die Bäume, so lang als der Bohrer ist, über die Röhre heraus gehen müssen, und jeder Baum mit starken eingegrabenen Säulen oder Füßen wohl verwahrt ist.

AB und CD sind die Balken, welche accurat nach der Schnure gearbeitet seyn müssen. E F G H zeigen 4 Säulen, welche tief und fest in die Erde gesenkt sind, darauf der Balken A B mit Zapfen wohl befestigt ist. Desgleichen ist auch der Balken C D befestigt. I und K sind 2 Querbande, womit die Balken A B und C D an einander befestigt sind. L M N O sind 4 Arme, zwischen welchen die Röhren mit Keilen festgemacht werden. P und Q sind 2 Regeln oder Leisten, welche sich zwischen den beyden Balken A B und C D hin und her schieben lassen, doch aber wegen der Absätze weder gegen A noch C weichen. Die Regeln haben in r und s eine halbe Rundung, so groß als die Stange des Bohrers stark ist, und sind dergestalt eingerichtet, daß die Röhre mit ihrem Centro, oder wo der Bohrer angesetzt wird, diesen gleich gekeilt werden kann. r t s zeigt eine Linie, welche mitten durch die Röhre oder durch ihr Centrum gehet.

Diese Regeln und Leisten dienen dazu, daß, wenn die Stange des Bohrers in diese beyden Rundungen eingelegt wird, solcher allzeit richtig fortgehe. Damit diese Regeln P und Q mit ihren Oeffnungen r und s nicht von dem Centro der Röhre abweichen, müssen die Bäume A B und C D accurat nach der Schnure bearbeitet, und nach der Setzwage befestigt seyn.

Fig. 341, ist ein Bohrstuhl, da der Bohrer durch ein Wasserrad oder mit einem Drehrade durch ein Pferd oder einen Ochsen getrieben wird.

A B C D ist der eine Theil des Gestelles, welcher in der Erde festgemacht ist. E F G H ist ein Futhrahmen, auf welchem

die

die Arme I K festgemacht sind, zwischen welche die Röhren gestoßen und mit Schrauben oder Keilen befestiget, und allemal in das Centrum gestellt werden können. Der Ruthrahmen E F aber muß willig hin und her sich schieben lassen, damit ihn eine Person, wie hier zu sehen ist, regieren könne.

Weil aber eine solche Röhre ziemlich schwer ist, so kann man lieber etliche Rollen anbringen lassen, worauf der Rahmen willig läuft, wie solche mit Puncten in m n und o angedeutet sind.

P ist der Bohrer, welcher bey Q an einen Trilling R gesteckt ist, welcher nach Befinden viel oder wenig Triebstecken haben kann, nachdem nämlich die äußerliche Gewalt schnell oder stark ist.

S ist das Sternrad, welches an der Welle T stecket; und an diese Welle kann ein Rad, welches vom Wasser getrieben, oder ein Tretrad, welches von Menschen getreten wird, seyn.

Fig. 342 zeigt, wie auf dem Bohrstuhle der Bohrer durch ein Schwungrad getrieben werden kann.

A ist die Röhre; B der Bohrer; C das Rad, welches mit Blei ausgegossen ist; D die Handhabe. Es ist an der Stellage weiter nichts zu ändern, als nur, daß die Balken A B und C D weiter von einander gesetzt werden müssen, damit das Schwungrad C dazwischen Platz habe.

Von Bohrmühlen, siehe Johann Matthias Beyers Schauplatz der Mühlenbaukunst, Lpz. und Rudelst. 1735, gr. f. Th. 1. S. 109, f.

Jac. Leupolds Schauplatz der Wasserbaukunst, Lpz. 1724. gr. f. S. 67—69, und P. A. Sprengels Handwerke und Künste, 7te Samml. Berl. 1771, 8. S. 92—95.

Bohr-Scheibe der Stellmacher, s. oben S. 170.

Bohr-Schmied, s. Zeug-Schmied.

Bohr-Späne, beym Ausbohren der Gewehre abgehende, können wieder zu gute gemacht werden; s. oben S. 173, f.

Bohr-Stachel der Golddrahtzieher, s. unter Drahr.

Bohr-Stuhl, s. unter Bohr-Mühle, S. 174.

Boi, Fr. Boie, eine Art Zeuge; s. Boy.

Boiline, Fr. Bouline; s. unter Schiffs-Tau.

Boiliamini, s. unter Bolus.

Bois. Dieses französische Wort bedeutet 1) das Holz von gefällten Bäumen; 2) ein Gehölz, eine Waldung, ein Wald, ein Forst, ein mit wilden Bäumen bewachsener oder bepflanzter großer Ort.

Bois affoibli, ein Bauholz, dem man nicht völlig seine vierkantige Gestalt gelassen, sondern, von einer gewissen Stelle an, seine Dicke verringert hat, z. B. um ihm eine Höhlung, Krümmung oder einen schrägen Ablauf zu geben.

Bois d'Aloès, s. Paradieß-Holz.

Bois d'Andelle, s. *Andelle*, Th. II. S. 79.

Bois apparent, ein freystehendes oder freyliegendes Holzwerk, welches jedermann ins Gesicht fällt, und von nichts bedeckt wird; z. B. ein unbedeckter oder unangestrichener Fußboden, ein unüberzogener Verschlag u. d. gl.

Bois arsin, Bäume, die im Walde entweder zufälliger Weise in Brand gerathen, oder aus Bosheit angesteckt worden sind; durch Brand oder vom Feuer beschädigte Bäume. Siehe Brand in den Wäldern.

Bois de Bambou, Bambusholz; s. Bambus, Th. III. S. 487.

Bois en billes, s. unter *Bille*.

Bois bombé, ein Baum oder Holz, so von Natur bogenförmigkrumm gewachsen ist; ein bauchiges Holz.

Bois boucan, Scheitholz, welches durch die Länge der Zeit das zum Klafterholz gehörige Maß verloren hat; eingeschrumpftes, oder (wie man an einigen Orten spricht) eingeschnurrtes Holz.

Bois bouge, s. *Bouge*.

Bois de Brésil, s. Brasilien-Holz.

Bois de brin oder *Bois de tige*, nennt der Zimmermann einen nach seinem ganzen Wuchse gewaldrechteten Baum; ein langes grob beschlagenes Bauholz, woran das Stamm- und Zopfende noch beysammen sind.

Bois de brosse, heißt bey dem Bürstenbinder das in gleichen Abständen mit Löchern versehene Holz, worein die Borstenbüschel eingefügt werden. Siehe Bürste.

Bois de Campêche, s. Campeschenholz.

Bois canard, Flößholz, das man auf einige Zeit im Wasser herumtreiben läßt, damit es compacter werde.

Auch

Auch nennt man Bois conards Scheite, die zu Grunde gesunken, oder, die am Ufer hängen geblieben sind.

Bois cantibai, oder cantiban. Bauholz, das nur auf einer Seite wahnkantig (flache) ist.

Bois carié, faules, wurmstichiges, verrottetes Holz.

Bois carré, s. *Bois equarri*.

Bois chablis, Windfälle, Windbrüche; s. Wind-Bruch.

Bois de chandelle, s. Citronen-Holz.

Auch nennen einige Amerikaner das Fichtenholz also.

Bois en chantier, in großen Haufen aufgesetztes (aufgeschichtetes, aufgestapeltes) Holz, besonders in Holzmagazinen und auf Bauhöfen.

Bois de charpente, Bois à Bâtir, Zimmerholz, Bauholz.

Bois de charronage, Wagnerholz, Stellmacherholz, Rademacherholz; Holz, welches zu Rädern, Wagengestellen, Wagenleitern ꝛc. dient.

Bois de chauffage, Bois à bruler, Brennholz; Holz zur Feuerung im Ofen und auf dem Heerde.

Bois de Citron, s. Citronen-Holz.

Bois combugé, Holz, das vom Wasser durchdrungen und aufgequollen ist.

Bois de compte, (Zählholz), nennt man in Paris dasjenige Brennholz, wovon höchstens nur 62 Scheite erfordert werden, um die 3 Ringe auszufüllen, welche zusammen eine Fuhre Holz (Voie de bois) betragen. Die Scheite von diesem Bois de compte sollen nach der Verordnung, wenigstens 18 Zoll dick seyn; und in sofern ist das Bois de compte einerley mit dem Bois de moule, nur mit dem Unterschiede, daß ersteres en voie, oder in abgemessener Anzahl, letzteres aber auch ungeklaftert, (nur daß es seine Dicke von wenigstens 18 Zoll haben muß) verkauft wird. Siehe *Bois de moule*.

Bois de corde, Klafterholz; Holz, welches nach dem Klaftermaß (á la membrure) verkauft wird, und gemeiniglich aus Stangenholz (Bois taillis) und dickem Astwerk

werk bestehet. In Frankreich muß ein Scheit Klafterholz zwischen 6 und 17 Zoll dick seyn,(denn wenn es 18 Zoll und darüber dick ist, so heißt es (Bois de moule) In Frankreich hat das Klaftermaß 4 Fuß Höhe, und 4 Fuß Breite. So viel Holz als dieses Klaftermaß fasset, macht eine Voie (oder Fuhre) aus; und 2 Voies betragen erst 1 Corde oder Klafter.

Bois de Cypre, s. Rosen-Holz.

Bois déchaussés, Bäume, die am Stocke (oder untern Theile des Stammes) von Erde entblößt worden sind; über der Wurzel gelüftete Bäume.

Bois dechiré, die Aeste oder übrig gebliebenen kleinen Stücke von einem verarbeiteten Holze, oder auch von alten Schiffen, das man zu Brennholze verhauet.

Bois en défends, oder défens, Hägeholz; ein Gehölz mit schönwachsenden Bäumen, welches nicht eher abgetrieben (abgeholzet) werden darf, als bis die Bäume ihre vollkommene Höhe erreicht haben, und worein kein Vieh getrieben werden darf, so lange die Bäume noch nicht 7 bis 8 Jahre alt sind. Siehe auch den folgenden Artikel.

Bois défensable, ein Stück Wald, wo die Bäume schon so groß sind, daß sie nicht leicht mehr beschädiget werden können, und wo deswegen dem Viehe die Weide vergönnt wird. S. auch den vorhergehenden Artikel.

Bois de délit, Bäume, die heimlich und verbotener Weise im Walde abgehauen sind.

Bois a dentelle, Bois de dentelle, Spitzenholz; siehe Lagetto-Holz.

Bois déverse, oder gauché, Holz, das, weil es sich geworfen hat, (oder geschwunden ist) krumm oder schief geworden ist.

Bois doux, s. *Bois gras*.

Bois dur, s. *Bois rustique*. Auch wird unter Bois dur, oder Bois dur du Canada. das gelbliche Holz von der Hopfen-Hagbuche (Carpinus Ostrya *Linn.*) verstanden.

Bois

Bois d'echantillon, Holz, das nach einem bestimmten Maße zugehauen oder zugeschnitten ist: Hölzer von bestimmter oder verordnungsmäßiger Größe.

Bois echauffé, s. *Bois rouge*.

Bois d'émail, Bois de mail, über Hirn (oder über den Spiegel) geschnittenes Holz, d. i. ein Holz, welches nach der Schräge, vom Centrum nach der Circumferenz zu, gehauen, gesägt oder gehobelt ist.

Bois d'enfonçure, Holz zu Fußdauben, und Fußböden.

Bois d'entrée, Bäume, die theils grüne, theils dürre Zweige und Aeste haben; halbdürres Holz.

Bois équarri, Bois d' écarrillage, Bois carré oder quarré, gewaldrechtetes Holz; grob beschlagenes Bauholz, d. i. welches schon im Walde, sobald es gefällt worden, mit der Axt vierkantig im Groben behauen worden ist; so daß man ihm nicht nur die Rinde, sondern auch den mehresten Splint abgestoßen hat. Es muß wenigstens 6 Zoll Dicke haben.

Bois en état, Holz, das noch auf dem Stamme stehet.

Man könnte es Stammholz nennen, wenn nicht dieses letztere Wort in der Forstsprache eigentlich dem Unter- oder Schlagholze entgegen gesetzt wäre.

Bois d'eventail, die Stäbe und Fassung eines Fächers, sie mögen von Holz, Elfenbein, oder anderer Materie seyn.

Bois à faucillon, dünnes Unter- oder Buschholz, das mit einer Hippe oder Sichel abgeschnitten werden kann.

Bois de fente, s. *Bois de réfend*.

Bois de fer, s. Eisen-Holz.

Bois ferme, s. *Bois rustique*.

Bois de Fernambuc, s. unter Brasilienholz.

Bois de fievres, nennen einige die China-Wurzel.

Bois flache, oder flacheux, wahnkantiges Holz. Mit dieser Benennung belegt man 1) ein Holz; das nur erst gewaldrechtet oder grob beschlagen ist, und also an den Ecken noch etwas Borke, oder Splint, (oder die so genannte Wahnkante) hat. In diesem Sinne

ist bois flache mit bois équarri einerley. 2) Dasjenige gewaldrechtete oder grob beschlagene Holz, an welchem die Wahnkante nicht gleich und gerade, sondern schief fortläuft, und welches sich folglich ohne sehr beträchtlichen Abgang nicht scharfkantig behauen läßt.

Bois flotté, Flößholz; Holz, welches auf einer Flöße (Train) den Strom hinab an den bestimmten Ort angeschwemmet wird.

Bois de fusil, der Flintenschaft, imgleichen das Schaftholz.

Bois de fustet, s. Gelb-Holz.

Bois de haute fautaie, hochstämmiges Holz; hohes Stammholz, d. i. geradstämmige Bäume, die man zu großen Hauptstämmen aufziehet, und nicht eher fällt, als bis sie ihren möglichsten Wuchs in die Höhe und Dicke erreicht haben. Es wird auch Oberholz genannt, doch nur in dem Falle, wenn Stangenholz oder Unterholz (bois taillis) dazwischen stehet. Dieses letztere wird drey Mal schlagbar, ehe jenes abgetrieben werden kann.

In der gemeinen Sprache heißt Bois de haute futaie, ein hoher Wald; ein Wald, worin lauter hohe Bäume stehen.

Bois gauché, s. *Bois déversé*.

Bois gélif, vom Frost beschädigtes Holz.

Bois genti, oder gentil, Seidelbasthholz; s. Kellerhals.

Bois gisant, gefälltes Holz; Lagerholz; ein umgehauener Baum, der auf der Erde liegt.

Bois gras, oder Bois doux, weiches Holz, d. i. Holz mit sehr unmerklichen Fasern, und wenigern poris und Knoten, welches daher sich leichter, als andere Holzarten bearbeiten läßt, z. B. Lindenholz, Ellernholz, frisches Eschenholz, Espenholz, und jedes Nadel- oder Tangelholz.

Einige verstehen unter Bois gras, ein mürbliches Holz, oder welches ganz mürbe Fibern hat, weil sein Baum bereits im Abnehmen begriffen oder überständig gewesen ist.

Bois de gravier, Holz, das auf einem Kiesgrunde, oder überhaupt auf steinigem Boden, wächst.

In Paris nennt man also insonderheit dasjenige Holz, welches man daselbst aus Bourgogne, Nivernois, und besonders aus Montargis, halb auf der Achse, halb auf der Flöße zugeführt bekömmt.

Bois de grille, der Federstock; heißt bey den Strumpfwebern, am Stuhl derjenige hölzerne Balken, worein eine Reihe stählerne Federn, perpendikulär neben einander eingeschlagen sind.

Bois en grume, s. unter *Bille*.

Bois de jasmin, s. Citronen-Holz.

Bois d'Inde, s. Kampechen-Holz.

Bois jaune, s. Gelb-Holz, und Tulpen-Baum.

Bois isabelle, s. Isabell-Holz.

Bois lavé, heißt dasjenige zerschnittene (oder gesägte) Bauholz (Halbholz oder Kreuzholz), dem der Zimmermann alle Züge, welche die Säge des Holzschneiders darauf zurück gelassen hatte, mit der Queraxt abgenommen hat; glatt beschlagenes Bauholz.

Bois à limer, nennt man bey den Schlossern und andern Professionisten in Metall, ein kleines Stückchen Holz, welches man in den Schraubstock einspannt, um das Stück Arbeit, welches man in der Hand hält, und befeilen will, darauf anzulegen.

Bois de lit, ein hölzernes Bettgestelle; eine Bettlade; ein Spannbett.

Bois luisant, Scheinholz; faul Holz, das bey Nacht leuchtet.

Bois madré, noué oder nouailleux, knotiges, knorriges, maseriges Holz; ein Holz, welches sich, wegen seiner vielen Knoten und in einander verwachsener Fasern nicht spalten läßt.

Bois de mail, s. *Bois d'émail*.

Bois marmenteaux, oder Bois de touche, Bäume, die man nur zur Zierde pflanzt, um ein Schloß herum, oder vor Häusern und Gärten, oder in einem Garten um ein Luststück herum.

Bois de merrain, in dünne breite Bretchen geschnittenes Holz, z. B. aus jungem Eichenholze, zu Faßdauben für den Böttcher, oder auch aus anderm Holze, zu Feldern und Füllungen für den Tischler. Es pflegt ungefähr 1 Zoll dick, und 3 bis 4½ Fuß lang zu seyn.

Bois mi-plat, oder méplat, Breitholz, d. i. Holz, dem man beym Beschlagen (en l'ecarrissant) mehr Breite als Dicke läßt, z. B. wenn es zu Bohlen und Bretern bestimmt ist.

Bois mort, ein abgestandener Baum; ein Baum, der auf dem Stamme verdorben ist; imgl. das Holz von einem solchen Baume. Siehe auch *Bois vif*.

Bois de moule, oder Bois de quartier, Holz in dicken Stücken, deren jedes sein festgesetztes Maß hat.

In Frankreich muß jedes Stück vom Bois de moule wenigstens 18 Zoll dick seyn.

Man nennt es Bois de quartier, weil gemeiniglich 4 dergleichen Scheite aus einem Holzstücke gespalten werden. Es heißt auch Bois de traverse, weil, wenn man es mißt, zwischen jede Höhe von 4 Fuß, d. i. zwischen jede Voie oder Demi-Corde, ein Querholz (Traverse) gelegt wird. S. auch oben Bois de corde.

Bois mouliné, oder vermoulu, angefaultes und wurmstichiges Holz; s. Wurmfraß.

Bois neuf, Holz, das nicht ins Wasser gekommen, sondern auf der Achse, oder in einem Schiffe oder Fahrzeuge herzu geführt worden ist. Es ist der Gegensatz vom Bois flotté.

Bois noué, oder nouailleux, s. *Bois madré*.

Bois d'ouvrage, Holz zum Verarbeiten; Werkholz, Nutzholz, Geschirrholz, u. d. gl.

In Frankreich verstehet man gemeiniglich durch Bois d'ouvrage Holz, das vom geringen Landmanne schon im Walde zu allerley Bestimmungen einiger Maßen vorbereitet wird, z. B. zu hölzernen Schuhen (Sabots), zu Eimern, Schaufeln, hölzernen Löffeln. u. d. gl.

Bois ouvré, verarbeitetes Holz. Bois non ouvré. Holz, das noch unverarbeitet da liegt.

Bois pelard, abgeschältes Holz; Holz, dem man die Rinde oder Borke abgeschält hat, um Lohe daraus zu machen.

Bois perdu, Holz, welches man scheiterweise in einen Fluß oder Canal geworfen hat, damit diese Scheite bis an den Ort schwimmen, wo sie ordentlich verbunden, entweder auf einer Flöße, oder auf einem Schiffe, weiter fortgeschafft werden. Man sagt: jetter des buches dans la rivière à bois perdu.

Bois à pipes, Faß- oder Stabholz.

Bois puant, Stinkbaum; s. *Anagyris*, Th. II. S. 28.

Bois en pucil, ein erst vor kurzer Zeit abgetriebenes Gehäu: ein frisches Hau oder Häu. Es heißt frisch, wenn seit seiner Abholzung noch keine drey Jahre verflossen sind.

Bois quarré, s. *Bois équarri*.

Bois de quartier, s. *Bois de moule*.

Bois rabougri, verbuttetes und knorriges Holz, welches, statt gerade in die Höhe zu schießen, krumm und kurz geblieben ist; krüppeliges Holz.

Bois récepé, oder Bois en récépage, junges Holz, das weil es beschädigt war, unten abgekappt oder abgeschnitten worden ist, um hernach aufs neue desto frischer und gerader zu wachsen.

Bois refait, Holz, welches man auf allen vier Seiten schnurgerade zugehauen hat, nachdem es vorher schief oder wahnkantig gewesen ist.

Bois de réfend, Bois de fente, Holz, das sich, dem Faden nach, leicht in viele Theile spalten läßt; Klöbholz; Spaltholz, z. B. zu Latten, Weinpfählen, kleinen Bretchen, Schindeln, u. s. w. Lattenholz, Schindelholz.

Bois de remontage, allerley vorräthiges Geschirrholz, insonderheit auf den Zeughöfen, zur Ausbesserung der Wägen, der Karren, der Lafeten, u. s. w.

Bois en retour, oder sur le retour, Holz, das schon zu alt ist, wipfeldürr wird, und hie und da zu verderben anfängt.

Bois de Rhodes, Bois de rose; s. Rosen-Holz.

Bois de haut revenu, hoch aufgeschossene Bäume von 40 bis 60 Jahren, die aber noch nicht ihr völliges Wachsthum erreicht haben.

Bois rouge, oder echauffé, rothfaules Holz; durch eingezogene Nässe verstocktes und im Kern roth gewordenes Holz, das einen Ansatz zur Fäulung hat, und daher nicht wohl zum Verarbeiten taugt.

Auch verstehet man durch Bois rouge, oder Bois de sang, das falsche Campechenholz, Blut- oder Rothholz; s. unter Campechen-Holz.

Bois roulé, Holz, welches sich inwendig am Stamme geworfen hat, weil der Baum, zu der Zeit als der Saft eintrat, durch starke Windstöße litt, wodurch die Jahrkreise oder Saftfugen sich von einander getrennt haben. Dergleichen Holz taugt nur zur Feuerung.

Bois de sang, s. *Bois rouge*.

Bois satiné, s. Ferole-Holz.

Bois des sciage, Bois de scie, Sägeholz; d. h. 1) Holz, welches zu kleinen Balken, zu Bohlen und Bretern wirklich zerschnitten (gesägt) ist; 2) Holz, das zum Zerschneiden oder Sägen bestimmt ist, z. B. das oben S. 182 erwähnte Breitholz (bois méplat), welches keine 6 Zoll dick, und also breiter als dick ist.

Bois taillí, Schlagholz; lebendiges Holz, d. i. Holz, welches immer nachwächst; das Holz, das, wenn es abgehauen worden, allezeit vom Stocke wieder ausschlägt, Sommerlatten treibt, und alle 10, 15 oder 20 Jahre wieder schlagbar wird. Siehe Gehau.

Wenn dergleichen Holz unter hochstämmigem Holze (bois de haute futaie) stehet, so wird es **Unterholz** genannt; in Absicht auf seinen Gebrauch aber **Stangenholz** oder **Lattenholz**.

Bois de teinture, Färbeholz. Gemeiniglich wird darunter das Brasilienholz verstanden.

Bois de tige, s. *Bois de brin*.

Bois tortillard, oder tortu, sehr krumm gewachsenes Holz, das man beym Klaftern auswirft, weil es zu viel leeren Raum verursachen würde.

Durch

Durch Bois tortu verstehet man auch zuweilen das Holz des Weinstockes, das Rebenholz.

Bois de touche, s. *Bois marmentaux.*

Bois de tourne-broche, heißt bey den Drechslern das Holzwerk, welches zu einer Art Bratenwender gehört, z. B. die hölzernen Rollen, Räder, Spindel ꝛc.

Bois tranché, Holz, dessen Fasern mehr überzwerch, als nach dem Faden des Baumes gewachsen sind; Holz mit vielen Querfasern, die desselben Diameter gleichsam durchschneiden, daß es daher in einer horizontalen Lage keine Last tragen kann, auch sich nicht in einer ziemlichen Länge nach dem Faden spalten läßt.

Bois de traverse, s. *Bois de moule.*

Bois en tronçons, s. *Bille.*

Bois verd, grünes Holz, d. i. nasses Holz (im Gegensatze des Bois sec oder trocknen Holzes).

Bois verds, bedeutet zuweilen so viel als Arbres toujours verds, immergrüne Waldbäume.

Bois vermoulu, s. *Bois mouliné.*

Bois vif, grünes oder lebendiges Holz; Bäume, welche Aeste und Blätter treiben; Holz, das noch Saft zieht, (im Gegensatz des Bois mort). Stehet aber Bois vif im Gegensatz von mort-bois, so bedeutet es Eichenholz, Büchenholz, und überhaupt starkes Holz von ansehnlichen Bäumen.

Bois de violette, Bois violet. Veilchenholz, L. Lignum violaceum, violenbräunlich Ebenholz; siehe unter Eben-Holz.

Bois volans, Holz in einzelnen Scheiten, die der Strom gerade nach dem Hafen oder sonst an den bestimmten Ort hinführt; Holz, das gerade dem Fluß nachgehet.

Bey den Edelsteinschneidern heißt Bois, das dicke und kurze durch und durch ausgebohrte cylindrische Klötzchen, worauf der Künstler seine Hand zur sicheren Führung derselben anlehnt.

Bey den Jägern heißt Bois das Hirschgeweih oder Gehörne.

In der Schifffahrt heißt faire du bois, das Schiff mit Brennholze versehen; irgendwo anlanden, um Brennholz einzunehmen.

Im Kegelspiel bedeutet Bois die Kegel, im Bret-Spiel aber die Steine. Daher kann abattre bien du bois bedeuten: viele Kegel umschieben oder niederwerfen, (der gemeine Mann sagt: viel Holz machen) imgl. viele Steine wegschlagen.

Bey den Winzern heißt vieux bois, altes Rebholz; der Schenkel unten am Stamme.

Boisage, s. *Boiserie*.

Boiser, täfeln, austäfeln, die Wände eines Zimmers mit Täfelwerk bekleiden, d. i. sie mit sauberem Bretterwerke belegen.

In der Landwirthschaft heiß Terre bien boisée, ein mit Holz oder Waldung wohl versehenes Landgut.

Boiserie, oder Boisage, das Täfelwerk; die Bekleidung der Wände eines Zimmers mit Bretterwerke.

Boiseux, holzicht, holzartig, was die Natur des Holzes hat.

Boisilier, nennt man zuweilen diejenigen vom Schiffsvolke, die man ausschickt, Holz zum Schiffsgebrauche zu hauen.

Boisseau, ein gewisses rundes Gefäß von Holz zum Ausmessen des Getraides, des Mehles, des Obstes, der Asche, u. s. w. Siehe Scheffel.

Bey den Bortenwirkern und Knopfmachern heißt Boisseau, ein walzenförmiges hölzernes Klöppelinstrument, welches ganz leicht, inwendig hohl, und oben mit einem Pappdeckel überzogen ist, und von diesen Professionisten über die Knie gelegt wird, wenn sie kleine Handarbeit, z. B. Kniebänder, u. d. gl. machen. Am obern Theile dieses Instruments befindet sich ein metallener Haken, an welchen die geklöppelte Arbeit angehängt wird.

Bey den Fischern heißt es so viel als Nasse; siehe Fisch-Reuse.

Bey den Röhrmeiſtern heißt Boiſſeau die kupferne Büchſe, in welcher der Drehſchlüſſel eines Hahnes umgedrehet wird.

Bey den Töpfern heißt Boiſſeau de porterie, oder ſchlechtweg Boiſſeau, ein weites röhrenförmiges Stück von gebranntem Thon, welches ungefähr wie ein Scheffel ohne Boden ausſieht. Es werden viele dergleichen Stücke übereinander geſetzt, um zuſammen die Röhre zu formiren, z. B. zu einem Privet ꝛc. Es giebt auch dergleichen Röhrenſtücke von gegoſſenem Eiſen; alsdann heißen ſie Boiſſeaux de fonte.

Boiſſelage, bedeutete ehemals das Amt eines Kornmeſſers.

Boiſſelée, ein Scheffelvoll.

Boiſſelée de terre, ein Stück Landes, worauf man ſo viel ſäen kann, als ein Scheffel austrägt. Acht Boiſſelées betragen ungefähr 1 Pariſer Lrpent.

Boiſſelerie, das Handwerk des Scheffelmachers.

Boiſſelet, ein kleiner Scheffel.

Boiſſelier, ein Scheffelmacher; ein Profeſſioniſt, welcher Scheffel, Schaufeln, Blaſebälge, u. d. gl. macht und verkauft.

Boiſſelle, eine kleine Schachtel.

Boiſſon, ein Getränk; etwas, das ſich trinken läßt, oder gewöhnlich getrunken wird.

Zuweilen verſtehet man durch Boiſſon denjenigen Wein, welchen Jemand für ſich und die Seinigen zum ordentlichen Trunk in ſeinem Keller hält.

In einigen Provinzen nennt man ſchlechtweg Boiſſon den Lauerwein, den Nachwein, den Treſterwein; ſiehe Lurke.

Bey den Schiffern heißt Boiſſon, die Vermiſchung einer gewiſſen Quantität Waſſer mit etwas Eſſig.

Boîte, eine Büchſe; überhaupt ein hölzernes, beinernes, metallenes, oder pappenes ꝛc. Gefäß mit einem Deckel; ein Käſtchen; eine Schachtel, u. d. gl.

Boîte, heißt auch eine Büchsevoll, ein Kästchenvoll, eine Schachtelvoll.

Bey den Drechslern heißt Boîte, ein Holz von 2 bis 3 Zoll Länge, welches dem Hohldockenstocke angeschraubt wird, wenn man in der Hohldocke drehen will.

Bey den Emaillirern das Gehäuse, worein die Lampe eingesetzt ist, um das durch die Hitze des Feuers ins Aufwallen gerathene Oehl, wenn es etwann über die Lampe herausfließen würde, aufzunehmen.

Im Maschienenwesen, die Pfanne oder Vertiefung, worin der Zapfen einer Welle gehet.

In der Münzstätte heißt Boîte, im Münzstocke das stählerne Gehäuse, worein man die Münzstücke legt, wenn man sie prägen will.

Bey den Nadlern heißt Boîte (à couper les tronçons) das Schaft- oder Zuschneidemodel; siehe unter Model.

Der Schlosser nennt Boîte das Gewinde eines Fischbandes (Fiche), d. i. den hohlen Theil desselben, worein man den Nagel steckt, welcher statt des Zapfens (Mammelon) an einem Haspen dient; s. Th. III. S. 509.

Ferner nennt der Schlosser, Boîte, die in einen Klotz eingesetzte und mit Blei angegossene eiserne Dille, welche zur Festhaltung einer eisernen Stange dient.

Mehrere Bedeutungen dieses Wortes findet man unter dem Art. Büchse.

Boîte à bille, siehe Boîte à moulure.

Boîte du crochet de l'établi, heißt am Werktische des Tischlers, ein Holz, welches 2 bis 3 Zoll ins Gevierte hat, und in ein am Ende des Werktisches angebrachtes Zapfenloch hinein gehet, worin die eiserne Zange oder Schraube eingesetzt ist, welche das auf der Bank zu behobelnde Bret festhält.

Boîte d'essai, heißt in Frankreich eine kleine Büchse, worin die auf der Münzstätte probirten Münzen verschlossen liegen, und an das hohe Münzgericht (Cour des

des Monnoies) verschickt werden, welches sie sodann abermal probiren läßt.

Boîte a foret, heißt bey den Goldschmieden, Rothgießern, Schlossern, und allerley andern in Eisen und Metall arbeitenden Professionisten, 1) eine hölzerne Rolle, welche auf dem Stift einer Art Drill- (Windel- oder Bogen-) bohrer steckt, und um welche herum eine Schnur oder ein Riemen an einen Bogen geschlungen ist, vermittelst dessen die Rolle bewegt wird, wenn Löcher gebohret werden sollen; 2) die viereckige Hülse welche sich an dem einen Ende des Drahtes eines ordinären Drillbohrers befindet, und worein man allerley Bohreisen einsetzen kann. Ueberhaupt: die Büchse oder das Gehäuße eines Windelbohrers. Siehe oben unter Bohrer, S. 167.

Boîte du gouvernail, heißt in der Schifffahrt, das durchlöcherte Holzstück, durch welches der Kolderstock (la manivelle,) d. i. das Holz, womit der Helmstock (le timon oder la barre du gouvernail,) regiert wird, gehet.

Boîte à lisser, siehe Glätt-Büchse.

Boîte de montre, das innere Gehäuse einer Taschenuhr, welches das Uhrwerk unmittelbar umgiebt, und in dessen Ring oder Deckel das Uhrglas eingesetzt ist.

Boîte à moulure, oder à bille, ein Instrument, welches aus einem eisernen Rahmen bestehet, welcher an seinen Seiten einen Ausschnitt hat, um die Amboßklötze einzusetzen, wie auch eine Ruth, wo sie vermittelst 2 Schrauben und eines Schlüssels festgehalten werden.

Boîte de la navette, nennt der Leinweber, am Weberstuhle oder Schützen, die Höhle oder den hohlen Theil, in welchem die mit dem Einschlag oder Durchschußgarn) bewundene kleine Rohrspule eingehängt ist.

Boîte de poutre, ein breternes Gehäuse, zur Einfassung eines Balken.

Boîte à soudure, ein kleines Kästchen, worin das Schlag-Loth oder Löthkorn (les paillons,) verwahret wird.

Boite, die Zeit, da ein junger Wein trinkbar ist.

Bey

Bey einigen bedeutet Boite so viel als Boisson, Lauer, Gesindewein.

Boite, Boitte oder Bouette, nennen die Fischer in Bretagne und in der Normandie einen Köder am Angelhaken.

Boitement, das Hinken, von Boiter, hinken; daher auch Boiteux, hinkend.

In der Reitschule sagt man: ce cheval est boiteux de la tête, de l'oreille, de la bride, von einem hinkenden Pferde, wenn es im Gehen, mit seinem Kopfe, oder mit dem einen Ohre, oder mit dem Zaume ꝛc. immer nach der Seite des hinkenden Fußes hin, zu nicken scheint.

Boîtier, die Salbenbüchse. Imgl. ein Kästchen, worin vornehme Leute und Juwelier ihre Juwelen, Ringe u. d. gl. verwahren.

Ehemals nannte man auch Boîtier, einen Schachtel- oder Kästchenmacher.

Boitout, eine Art Gläser ohne Fuß, die man nicht hinstellen kann, sondern austrinken muß.

Boitte, siehe Boite,

Boitte, werden auch in Frankreich die kleinen Fische, die aus dem Rogen eben ausgekrochen sind, genannt.

Boitzenburger Bier, siehe unter Bier, Th. V. S. 14.

Bokas, wird eine Art Kattune oder baumwollene Tücher genannt, die man aus Surate erhält. Einige derselben sind weiß, andere blau. Siehe auch Boucassin.

Bol, Eisenthon, Fettthon; siehe Bolus.

Bol, oder Bau, wird auch der Posten oder die Stelle genannt, welche der Fischer bey dem Beutelgarn (Eyssauge) einnehmen, damit sie die Netze der andern Fischer nicht beschädigen.

Bolantin, heißt, an der Küste von Valencia, eine Art Fischfang, da 3 oder 4 Männer in einem kleinen Fahrzeuge sich 4 Meilen vom Ufer ins hohe Meer begeben, wo das Wasser ungefähr 40 Klafter tief ist. Jeder hält in der Hand eine Leine, welche 50 Klafter lang, und an ihrem Ende Seitenleinen hat, woran 3 bis 4 beköderte Angeln,

Angeln, nebst einem Blei, damit die Leine zu Boden sinken könne, angebunden sind. Diese Art Fischfang ist gemeiniglich auf die rothen Meerbrachsen (Sparus erythrinus *Linn.*, Fr. Paget) abgezielt.

Bolar-Erde, L. Terra bolaris, Fr. Terre bolaire; nennet man 1) eine gewisse Erde, womit die alten Aegypter ihrem Töpferzeuge die Glasur gaben; 2) jeden feinen fettigen Thon oder Bolus, woraus Siegelerde gemacht werden kann. Siehe Bolus.

Bolchen, Stockfische mit großen Bäuchen; siehe Stockfisch.

Bole, siehe Bohle.

Boletus, Pilz. Boletus bovinus, Kuh-Pilz, siehe Pilz.

Boletus igniarius, Feuerschwamm; s. unter Schwamm.

Bolhuert, nennen die Blumisten eine Tulpensorte, deren Farben aus Incarnat und Weiß bestehen.

Boliche, eine Art von Beutelgarnen (Brelin), welche die Spanier auch Xabega nennen.

Boliez, nennen die Fischer in Catalonien ein kleines Beutelgarn (Ganguy).

Boline, Fr. Bouline; s. unter Schiffs-Thau.

Bolis nautica, Senkbley; s. Bleiwurf.

Boll, (welches vermuthlich vom alten angelsächsischen Worte bollen, schwellen, herkömmt, und im Grunde das hochdeutsche hohl ist,) heißt der Acker, wenn er so schwammicht, dabey aber so locker und kraftlos wird, daß alle nur mögliche Düngung ihn nicht mehr zwingen und binden kann, die darauf fallende Saat zum höchsten Grad der Reife und Vollkommenheit zu bringen.

Boll, Bull, sagen die Lohgärber von einem Leder, welches zu lange in der Gahre gelegen hat, und dadurch zu hart oder glasicht geworden ist. Man sagt bollicht oder spissig Leder, dessen Gegentheil schwammicht ist.

Bolle, Bollen; s. Zwiebel.

Bolle, (Rocken-) s. *Alliopraſum*, Th. I. S. 524.

Bollen, nennt man auch die Knoten am Flachse; s. Flachs.

Bollenbeißer, s. Bärenbeißer, Th. III. S. 434.

Boller, heißt ein gewisser senkrechter eichener Klotz auf den Schiffen, woran der Schiffer das Ankertau befestigt.

Bollicht Leder, eine Art des verdorbenen Leders; siehe auf der vorhergeh. Seite, unter Boll.

Bolo, s. *Bodo*.

Bologneser Fenchel, s. Fenchel.

Bologneser Hündchen, der spanische oder Schooß-Hund, Fr. Chien de Bologne, Chien de chambre, eine Art kleiner, zottiger und langöhriger Hunde, welche von Bologna oder Bononien in Italien ihren Namen haben. Sie waren vor einiger Zeit sehr in der Mode. Man beförderte ihre Kleinheit gemeiniglich dadurch, daß man sie jung oft mit Branntwein wusch, und ihnen wenig zu fressen gab, daher sie zuweilen die Größe der Eichhörnchen kaum übertreffen, und von Frauenzimmern, als Favoritchen, in den Muffen getragen wurden. Jetzt gehört ein solcher Hund, wie der Mops, schon unter die Seltenheiten. Vermuthlich hat man sie, wegen der bey allen Hunden mit langen Haaren unvermeidlichen Unreinlichkeit, wieder aus der Liste der thierischen Favoriten ausgestrichen; denn das Abscheeren der Haare war zugleich eine Beraubung ihrer vorzüglichsten Schönheit.

Diese Hunde gehören unter die Blendlingsraßen. Vom kleinen Pudel scheinen sie die Schwanze, und vom spanischen Wachtelhunde das lange Haar über den ganzen Leib zu haben, daher man ihnen auch im Französischen den Namen Bouffe gegeben hat.

Sie heißen auch **malteser Hunde**, Canis melitæus, s. melitensis, weil die ersten Hunde dieser Art aus Malta gekommen waren.

S. Herrn v. Büffon allgem. Hist. der Nat. nach der Uebersetz. des Hrn. Prof. Käßner, III. Th. 1. B. Hamb. und Lpz. 1756, 4. S. 238; und eben dess. Naturgeschichte der vierfüß. Thiere, nach der Uebers. des Herrn D. Martini, I. B. Berl. 1771, 8. S. 184, f. mit einer illuminirten Abbildung.

Bologneser oder Bononische Seide, ist die beste unter allen occidentalischen; s. Seide.

Bologneser Seifenkugel, s. Seifenkugel.

Bologneser Würste, Morradellen; s. unter Wurst.

Bolognini, ist eine kupferne Münze, die zu Bologna geschlagen wird, und daselbst die Stelle der französischen Sols vertritt. Sie gilt 4 Quatrini, d. i. eine römische Bajocco, die mit jener auf gleichen Fuß daselbst gäng und gäbe ist. 85 Bolognini oder Bajocci, machen einen bolognesischen Scudo, 12 eine Biana, und 6 Bolognini 1 Bolognina, aus.

Bolumbac, Carambolas, Camarix, Carabelli, Chamaroch, ist eine indianische Frucht, in Größe eines Hühnereyes, etwas lang und gelblich, gleichsam in 4 Theile zertheilt, voller Streifen und dazwischen befindlichen leeren Plätze, welche sie um so viel angenehmer machen. In der Mitte sind einige harte Samen enthalten, die einen sauren und lieblichen Geschmack haben. Diese Frucht wächst auf einem Baume, welcher so groß als ein Quittenbaum ist, und dessen Laub den Apfelblättern gleichet, nur daß es etwas länger und hellgrün ist, und dabey ein wenig bitter schmeckt. Die Indianer brauchen diese Frucht sehr stark, sowohl zur Speise, als zur Arzeney. Sie schmeckt sehr angenehm, erweckt den Appetit, und erfrischt das Herz. Die Hebammen vermischen sie mit Betel, und lassen sie die Weiber, welche eben niedergekommen sind, einnehmen, damit die Nachgeburt desto geschwinder abgehen möge. Sie wird auch zu Gurgelwässern gebraucht.

Bolus, s. Bissen.

Bolus, Eisenthon, Fettthon, L. Bolus, Argilla Bolus *Linn.* Argilla pinguis *Waller.* Fr. Bol. bedeutet überhaupt jede fett- und thonige Erde, die sich gelinde anfühlen läßt, roth oder gelb, und in Stücken von unterschiedener Größe ist; besonders aber eine blaßrothe fette Erde, welche, nachdem sie in das Wasser gethan worden, wie Butter zergeht, oder, wenn sie nur mit dem Speichel befeuchtet wird, die Feuchtigkeiten sogleich in sich zieht.

Vor diesem ließ man dergleichen aus der Levante und Armenien bringen, und wird auch armenischer Bolus, oder armenischer Rothstein, L. Bolus Armena, oder orientalis, Lutum Armenum, Terra Armenica, Fr. Bol d'Armenie oder du Levant, genennet. Jetzt bedient man sich, anstatt desselben, und zwar mit Recht, eines Bolus, welcher gleichfalls den Namen des armenischen führt, und sowohl in Frankreich und an verschiedenen Orten in Ungarn und Tockay, als in verschiedenen Gegenden Deutschlandes, gemeiniglich in Eisengruben gefunden wird; z. B. um Annaberg, welcher der gebirgische Bolus, L. Bolus Annebergia, genennet wird. In Böheim hat man weißen und rothen Bolus. Unter allen deutschen ist der nürnbergische der beste. Derjenige, welcher zu Bouille, in Frankreich, gegraben wird, ist theils roth, theils grau, theils gelb. In unsern deutschen Spezereyhandlungen und Apotheken, hat man insgemein den würtembergischen, oder auch den ungarischen, welcher letztere von Tockay kömmt.

Of an Hungarian Bolus (Bolus Tockavienſis) of the ſame effect with the Bolus Armenus, ſ. im I. B. der Philoſ Transact. for. 1665. and. 1666. No. 1, S. 11; und ital. u. d. T. Del bolo d'Ungaria, im Giornale de Letterati, per l'anno 167c, in Roma, 4. S 7.

Es gilt also gleich, wo er gefunden werde, dafern nur die rechten Eigenschaften daran zu finden sind, und er die Probe hält, welche darin besteht, daß er zart und glatt, nicht sandig oder rauh, sondern glänzend sey; daß er die Feuchtigkeit, welche die Fläche berührt, begierig in sich schlucke, und nachher an der Zunge festhange, und endlich wie Butter im Munde zergehe.

S. Ludwig de terris muſei regii Dreſdenſis, S. 101 f.

Der Bolus wird, nach seiner Ausgrabung zuerst im Wasser zerlassen, geschlämmt, und nachher zu viereckigen Stangen oder Stückchen, wie ein Finger formiret, welche letztere die Franzosen Bol en bille, die lionischen Materialisten und Spezereyhändler aber insonderheit Boliamini, und die parisischen Brouillamini, nennen;

nen; wiewohl einige den ungewaschenen Bolus, wie er aus der Erde kömmt, vorziehen wollen; es sey dann, daß derselbe mit vielen sandigen oder andern Theilen vermischt sey. Dieser letztern Ursache wegen, lösen ihn einige mit Essig auf, welches aber nicht zu billigen ist; besser geschieht es mit Wasser.

Der Bolus hält an, trocknet, stillet den Durchfall, die rothe Ruhr, dämpfet auch die Säure, innerlich gebraucht; ja, er hat mit der Siegelerde (außer der gifttreibenden) einerley Kräfte, daher auch eben dergleichen Präparate daraus gemacht werden. Siehe Siegel-Erde. Aeußerlich wird er oft als eine Blutstillung, wie auch andere Flüsse anzuhalten, imgleichem zum Stärken und Zertheilen, gebraucht.

Des gelben Bolus bedienen sich die Goldschmiede und andere Künstler, zum Goldgrunde beym Uebergolden.

Der armenische Bolus, wird zum Steinpoliren, und der gemeine rothe, welcher aus Böheim, und dem Bisthume Salzburg kömmt, zu der Destillation des Scheidewassers und Salzgeistes, und zum Anstreichen gebraucht.

Der weiße Bolus, L. Bolus alba, Fr. Bol blanc, ist eine sehr zerbrechliche thonige Erde, welche weiß oder vielmehr aschgrau aussieht, keinen Geruch hat, und salzig-süß schmeckt. Sie kömmt aus Mähren und Norwegen, Goldberg in Schlesien, und andern Orten mehr. Mit eben dieser Benennung des weißen Bolus, wird auch die lemnische Erde, siehe unter Siegel-Erde beleget.

JOACH. CAMERARIUS de bolo armena & terra lemnia. Norib. 1583. 8.

ALOYS. FERD. KIESEWETTER diss. de bolo. Vienn. 1766. 8. 56. S.

Bolzas, heißt eine Art indianischen Zwillichs von Baumwolle; s. unter Zwillich.

Bolzen, Böbel, Fr. Boulon, ist ein starker, beynahe cylindrischer eiserner Nagel, welcher an dem einen Ende

mit einem runden oder viereckigen Kopfe, an dem andern aber mit einer (gemeiniglich länglichen) Oeffnung oder einem Schlitze versehen ist, wodurch ein Nieth (Splint, Vorriegel oder Vorsteckeisen, Fr. Clavette) gesteckt, und womit dasjenige, was durch den Bolzen befestiget werden soll, zusammen getrieben wird. Es giebt auch Bolzen mit einer Schließe, und einer Schraube. Wenn der Bolzen eine Spitze hat, so hacket man ihn rund herum ein, wodurch er Widerhacken bekömmt, welche das Herausziehen eines solchen Bolzen verhüten.

Die Bolzen dienen zu allerley Arten der Verbindung, z. B. um die Scheibe oder Rolle eines Klobens daran zu stecken, die Deichsel eines Wagens zu befestigen, oder einen Fensterladen zu verschließen ꝛc.

Bey dem Schiffbau, giebt es Klingbolzen, Fr. Cheville á rivet, Splintbolzen, und viereckige Bolzen, von deren Verfertigung und Gebrauche Hrn. Dühamels, Schlosserkunst, im X. B. des übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, S. 162. f. nachgesehen werden kann.

Der Form- oder Grundbolzen der Bleigießer, ist ein cylindrisches Stück Kupfer oder Eisen, welches in der Mitte der Höhlung der Form, in welcher eine bleyerne Röhre ohne Löthung gegossen werden soll, eingestecket wird, um über diesen Bolzen, welcher den Kern vorstellt, die Röhre zu gießen.

Bolzen, nennen einige auch die Stücke Eisen, welche in die Plätteisen glühend gestecket werden.

Von den Bolzen, die mit dem Armbrustbogen geschossen werden, s. oben unter Bogen, S. 105, f.

Bolzen-Schloß, eine Art Vorlegschlösser; s. unter Schloß.

Bolzen-Stichel, s. Grabstichel der Perschierstecher.

Bolzen-Zeiger, eine Art von Steinzeiger, oder kleinen Eisen, womit der Wappenschneider die Figuren ausgräbt; s. unter Stein-Zeiger.

Bom-

Bombardier-Galliote, s. Galliote.

Bombarde, heißt, bey den Zieglern, die große rundlich gewölbte Oeffnung des Brennofens.

Bombasin, s. unter Basin, Th. III, S. 583.

Bombax, Seidenwollenbaum, Baumwollenstaude; s. Baumwolle, Th. IV, S. 95.

Bombé (Bois) s. oben unter *Bois*, S. 176.

Bombement, eine Convexität oder bogenförmige Erhabenheit nach einem flachen Zirkelstücke.

Beym Bauwesen bedeutet dieses Wort, eine ziemlich flache, unmerkliche Wölbung mit einem doppelten Abfall.

Bomber, heißt, bey den Goldschmieden, ausbauchen, z. B. den Boden oder Deckel einer Tabatiere.

Bombylus, s. Hummel.

Bombyx, Fr. Ver à soye, s. Seidenwurm.

Bomerie, s. oben Bodmerey, S. 57, fgg.

Bompernickel, Bumpernickel, Pompernickel, Pumpernickel, Fr. Bonprenicle. Bon-pour Nicol, heißt das gemeine westphälische Hausbrod, welches als etwas besonderes an viele fremde Orte verführet wird; und ist nichts anders, als ein aus zweymal geschrotenem und nicht gesichteten Rocken, welcher folglich seine Kleye bey sich behält) gebackenes grobes und schwarzes Brod, in großen lang-viereckigen Laiben, mit einer harten Rinde und derben Krume, aber von einer angenehmen Säure, die dem Magen wohl bekömmt, wenn es mäßig, und bloß zum Nachtisch, fett mit Butter geschmiert, genossen wird. Das Mehl wird mit heißem Wasser eingebrühet, mit den Händen fest umgetrieben, und mit den Füßen fein getreten. Ein einziges Brod ist oft über 60 Pfund schwer, und muß die ganze Nacht durch in dem Backofen stehen, damit es durchgebacken werde. Es bekömmt eine Rinde, die einen Finger dick ist. Wenn es der westphälische Bauer zerschneiden will, schnallet er es vor

den Leib, und bedienet sich dazu eines Messers von der größten Gattung.

Junker sagt, daß einige Bäcker dieses Brod ohne Sauerteig zubereiten; er setzt aber hinzu, daß man den Teig dazu lange, (wenigstens 24 Stunden) wohl zugedeckt, in dem Backtroge läßt, wo er etwas von sich selbst in die Höhe geht, ehe man Brod daraus bäckt; der Backtrog nimmt von dem sauren Teige eine Säure an, welche die Stelle des Sauerteiges vollkommen wohl vertritt.

Es giebt eine überaus nahrhafte und wiederhaltende Kost, und läßt sich besonders zu frischer Maybutter, einem guten westphälischen Schinken, oder holländischen Käse, mit Appetit speisen; doch ist nicht zu läugnen, daß man dazu einen westphälischen Magen und robusten Leib mitbringen müsse.

Einem zarten und des weißen Brodes gewohnten Magen, scheint der Bompernickel nicht zuträglich zu seyn; daher, als es jenem französischen Edelmanne, dessen Pferd Nicol hieß, vorgesetzt wurde, gab er solches gleich wieder mit diesen Worten weg: Ce pain est bon pour Nicol; dieses Brod ist gut für Nickeln, daher hernach das Brod den Namen Bompernickel bekommen hat.

Aus diesem Brode wird auch für die auszehrende Hitze ein heilsames Wasser auf folgende Art zubereitet. Man nimmt 1 Pfund dieses Brodes, ½ Pfund Saft von Stromkrebsen, 4 Pf. Maythau, 4 Unzen Rosenwasser, ½ Unze Muskatennuß, und 1 Quent Saffran, und zieht solches alles zusammen aus einem Marienbade ab. Siehe auch den Art. Brod-Wasser.

Von dem westphälischen Brod, Bompernickel genannt, s. Bresl. Samml. 33. Vers ch. Aug. 1725, Cl IV, Art. 16.

M. ZACH. GÖZII progr. de Bompernickel, Osnabr. 1725, 4. st in Biedermanns Actis scholasticis übersetzt.

FRID. HOFFMANN diss. de pane grossiori Westphalorum, vulgo Bompournickel, Hal. 1695. 4.

Eb. dess. obs de panis grossioris Westphalorum, vulgo Bompournickel, natura, elementis chymicis & virtute, st. in dessen Obss. physico-chymicar. selectior. Libris III, Hal. 1722, 4. Lib. II. Obs. 22. S. 211—217.

Sur

Sur le Bon-pour Nickel: Morceau tiré des obſſ. phyſiques & chymiques de feu Mr. Hoffmann, ſt. in der Gazette litter. de Berl. v. J. 1769. S. 211. f.

Lettre de Mr. FERD. STOSCH. à Mr de Francheville, au ſujet de l'obſervation de Mr. Hoffmann ſur le Bon-pour-Nickel, ſt. eben daſ. S. 238. f.

Boms, ſ. Baems.

Bon, heißt beym Proſper Alpinus, der arabiſche Kaffee.

Bonaige, ſ. *Bornage*.

Bon-Argues, ſ. Borargum.

Bonaſia, ſ. Haſelhuhn.

Bonbanc, eine Art ſehr weißer Steine, die in der Gegend von Paris gebrochen werden. Man gebraucht ſie zu Treppenwangen, Geländern, Säulen, u. d. gl.

Bonbon, allerley Zucker oder Naſchwerk für kleine Kinder.

Die eigentlich ſogenannten Bonbons gehören zur Conditerey. Man kocht geläuterten Zucker ſtark, gießt ihn auf eine marmorne Platte aus, und zertheilt ihn in kleinere Stücke.

Bonchrétien d'automne, oder d'Eſpagne, Herbſt-Bonchretien, eine Art Birn, ſ. unter Birn, Th. V, S. 448.

Bonchrétien d'hyver, Winter-Bonchretien; ſ. eb. daſ.

Boncore, eine Narziſſenſorte, welche 12 Blumen auf einem Stängel trägt; ſ. unter Narziſſe.

Bond, heißt, auf der Reitſchule der Sprung, den ein Pferd jählings in die Höhe thut, ſo daß es hernach wieder auf eben dieſelbe Stelle zu ſtehen kömmt. Siehe auch *Bondir*.

Bonde, der Zapfen (Grundzapfen oder Schlägel) an einem Teiche, um das Waſſer deſſelben ablaufen zu laſſen; wenn man z. B. im Teiche fiſchen will. Siehe auch *Bondon*.

Bondie, vom Boden aufprallen oder aufſpringen; einmal oder etliche mal von der Erde wieder aufhüpfen, wie z. B. ein Spielball.

Dieſes Wort wird auch von Thieren geſagt, die im Gehen immer Sprünge machen, oder einen hüpfenden Gang haben; z. B. von Ziegen, Lämmern, Böcken ꝛc.

Bondolot-Citronat, ſ. unter Citronat.

Bondon, ein Faßspund, ein kurzer, dicker, hölzener Pfropf, womit das Spundloch, oben an der Mitte eines Fasses, zugestopfet wird. Siehe auch *Bonde*.

Zuweilen bedeutet Bondon, das Spundloch selbst.

Bondonner, verspünden; zuspünden; das Spundloch eines Fasses zustopfen.

Bondonniére, ein Spundlochbohrer; siehe oben unter Bohrer, S. 161.

Bondrée, der Mäusefalk; s. unter Falk.

Bonerie, hieß ehemals ein Stück Ackerfeld von einem bestimmten Maße. Siehe auch *Bonier*.

Bon-Henri, Epinard sauvage des montagnes, L. Chenopodium folio triangulo *Tourn.* Feldspinat, wilder Spinat; siehe unter Spinat.

Bon-Homme, L. Verbascum Thapsus *Linn.* s. Wollkraut.

Boniama, s. Ananas.

Bonichon, heißt, auf der Glashütte, am Glas- oder Werkofen, ein Luftloch, welches mit den halbmondförmigen Oeffnungen des Kühlofens Communication hat, und die Hitze des Glasofens in den Kühlofen herüber zieht.

Bonjeau, heißen, in der Landwirthschaft, zween Büschel Lein oder Flachs, die man, Kopf über Ende, zusammen gebunden hat, damit sie im Wasser, wo sie rösten sollen, weniger Platz einnehmen.

Bonier, heißt ein in Flandern gebräuchliches Maß, wonach die Feldgüter eingetheilt werden. Dasselbe ist aber fast an jedem Orte anders beschaffen. Siehe auch *Bonerie* und *Bonneret*.

Bonifier, in bessern Stand setzen. Insonderheit: ein Landgut durch Düngung verbessern; einen Acker fleissig düngen, und ihn dadurch fruchtbarer machen.

Beym Wallfischfang, heißt bonifier une baleine, einen Wallfisch zu gute machen, d. i. ihn zerhauen, seinen Speck zu Thran kochen, die Barren und die Ruthe (die nachher zu Fischbein gespalten werden) ablösen, u. d. gl.

Bonis cediren, Abtretung der Güter, L. Cessio Bonorum, Fr. Cession, Abandonnement, oder Delaissement des Biens, ist diejenige (so genannte klägliche und elende) Rechtswohlthat, vermöge dessen Schuldner, die von ihren Gläubigern der Bezahlung wegen gedrücket werden, und durch Unglücksfälle verarmt sind, wenn sie ihr sämtliches Vermögen den Gerichten, um solches unter die Gläubiger gesetzlich zu vertheilen, hingeben, von der persönlichen Arretirung sowohl, als ferneren Bedrückungen, befreyet werden.

Bereits in den ältesten Zeiten, war es bey den Juden, Griechen und Römern gesetzlich, daß, wenn ein Schuldner nicht bezahlen konnte, er in die Dienstbarkeit von seinem Gläubiger geführet wurde, seine Freyheit verlor, und ein Knecht wurde. War die Schuld klein, so blieb er es so lange, bis er durch seine Arbeit die Schuld abgetragen hatte; war hingegen die Schuld groß, so stand dem Gläubiger frey, diesen seinen Schuldner zu verkaufen, und sich aus dem Kaufschillinge bezahlt zu machen. 3. B. Mos. XXV, 39. 2. B. Kön. IV, 1. Nehem. V, 4. 5. Matth. XVIII, 25.

Eben so wurde es gehalten, wenn mehrere Gläubiger waren. Es wurde der Schuldner, wenn er nach 30 Tagen nicht bezahlen konnte, drey Märkte (oder Markttage nach einander auf den Markt geführet, ob etwann Jemand aus Mitleiden für ihn bezahlen wollte; fand sich keiner, so wurde er öffentlich verkaufet, und das gelöfete Geld unter die Gläubiger vertheilet. Weil aber durch die Wucherer dieses Gesetz gemißbrauchet, und die Schuldner mehr von ihnen gepeiniget, als menschlich zur Arbeit angehalten worden, so wurde, bereits im Jahr 427 nach Erbauung der Stadt Rom, unter den römischen Bürgermeistern C. Bætilio und L. Papirio, das Gesetz gegeben, daß die Person des Schuldners frey seyn sollte, wenn er ohne sein Verschulden in Abnahme seines Vermögens gerathen, und

daß bloß dessen Vermögen seinen Gläubigern heim fallen solle. Allein, dieses Gesetz wurde in der Folge der Zeit durch die bürgerlichen Kriege und mächtigen Wucherer vereitelt, und es wurde wiederum nach den älteren Gesetzen verfahren, bis endlich, durch das Julische Gesetz, das Pätilische von neuem wiederhergestellt, und besonders unter den Kaisern Diocletian und Maximilian bestätiget wurde, welches dann auch fast von ganz Europa, unter gewissen Einschränkungen angenommen ist.

Es ist aber nothwendig, daß derjenige Schuldner, welcher sich dieser Rechtswohlthat bedienen will, besonders in den königl. preußischen Landen, bey seinem ordentlichen Richter seinen Gläubigern bescheinige, und klar und deutlich nachweise: daß er durch Unglücksfälle, (welche zu specificiren sind) um sein Vermögen gekommen sey. Er muß, besonders, wenn er ein Handelsmann ist, ehe er von seinen Gläubigern gedränget wird, bey Nachsehung seines Vermögens oder gezogener Balance (welche er alle Jahre ziehen muß), wenn er solches nicht zureichend findet, binnen 6 Wochen nach gezogenem Calculo (welche Zeit er allenfalls eidlich bestärken muß), solches seiner ordentlichen Obrigkeit anzeigen, ein Inventarium seines ganzen Vermögens, insonderheit der Activ- und Passivschulden, übergeben, sich zu dessen eidlichen Bestärkung erbieten, zu Edirung seiner Briefschaften und Handlungsbücher offeriren, seine Gläubiger vorladen lassen, und dann bitten, daß er zum Beneficio cessionis, oder Abtretung aller seiner Güter, gelassen werde. Hieraus folget dann von selbst, daß sich diejenigen Schuldner nicht dieser Rechtswohlthat zu erfreuen haben, denen von den Gläubigern aus den Büchern, oder sonst, nachgewiesen wird, daß sie nicht redlich gehandelt, vielmehr betrüglich umgegangen; ferner diejenigen, welche die angezeigten Unglücksfälle nicht sofort beweisen können; die durch ihre Schuld in Unvermögen gerathen, weil sie mehr an Geld und Waaren aufgeborget, als

sie

sie bezahlen, oder mehr, als sie erwerben können, deponiret; die ihre Frauen und Kinder über ihren Stand mit Kleidung und sonst unterhalten, oder Lusthäuser und Gärten zu ihrem Vergnügen erbauet oder gekauft ꝛc. und eben dadurch zurück gekommen.

Ferner ist derjenige Schuldner von dieser Rechtswohlthat ausgeschlossen, welcher flüchtig geworden, und abwesend um das Beneficium cessionis bonorum anhält, oder welcher wissentlich etwas von seinem Vermögen bey Seite gebracht oder verhehlet, oder wenn er vorher betrüglich, zum Schaden seiner Gläubiger, seine Güter veräußert hat; oder wenn er schon einmal zu dieser Rechtswohlthat verstattet worden, und von neuem Schulden macht, oder die Schuld geläugnet, und seinen Gläubiger in weitläuftige Prozesse verwickelt, und dann erst bey der Execution sich dieser Rechtswohlthat bedienen will; oder, wenn er einer Uebelthat wegen verurtheilet worden, und er alsdann, wenn er nicht bezahlen kann, am Leibe gestraft werden muß.

Endlich sollen auch zu dieser Rechtswohlthat nicht gelassen werden, diejenigen, welche Contribution schuldig sind; welche sich von Uebernehmung eines öffentlichen Amtes dadurch befreyen wollen; Wechselschuldner, welche erst nach ausgestellten Wechseln in Unglückfälle gerathen; Schuldner, welche ausdrücklich dieser Rechtswohlthat entsaget; Vormünder und Erben, welche kein Inventarium angefertigt haben. Einen Bürgen kann auch die dem Hauptschuldner bewilligte Rechtswohlthat nicht von der Schuld befreyen, noch ihm helfen, es sey dann, daß er selbst bonis cediren will.

Wenn nun aber ein Schuldner zu dieser Rechtswohlthat verstattet wird, so ist er zwar von Gefängniß und Arretirung frey, alles sein Vermögen aber muß er seinen Gläubigern zur gerichtlichen Vertheilung überlassen; er behält nichts, als sein alltäglich Kleid, und wird für einen ehrlichen Mann gehalten. Indessen befreyet ihn dieses

ses nicht von seiner ganzen Schuld; sondern, wenn er wieder zu bessern Vermögen kömmt, so muß er bezahlen; nur mit dem Unterschiede, daß ihm alsdann so viel gelassen werden muß, daß er standesmäßig leben kann.

Königl. preuß sche Hypotheken- und Concursordnung, de A. 1723. §. 81—89.

Königl. preuß. Wechselordnung, de A. 1724. Art. 20.

Codex Fridericianus, Part. IV, Tit. IX. Sect. 6.

Diese Abtretung der Güter wird an vielen Orten mit besondern, und zum Theile schändlichen und schimpflichen Umständen verrichtet. Als z. B. zu Malta, müssen die, so sich dieser Rechtswohlthat bedienen wollen, den Kopf kämmen; zu Rom, Lodi, Rimini, Paria, und fast in ganz Italien, müssen sie den Hintersten zu verschiedenen malen an einen Stein oder an eine Säule stoßen; zu Mailand müssen sie, wenn mit der Glocke geläutet wird, barfuß und geschlossen sich eine Weile öffentlich sehen lassen, welches auch zu Rom durch die neuern Statuten also eingeführt ist; und zu Feltri müssen sie unter andern drey Eimer Wasser über sich hergießen lassen, und dazu ausrufen: Ich trete alle meine Habe und Güter ab! Im Königreiche Kastilien müssen sie ein Halseisen tragen, und in Auvergne müssen sie sich aufgürten, und, zum Zeichen der Abtretung ihrer Güter an ihre Gläubiger, ihren Gürtel auf die Erde werfen.

Bonit, die Pelamide, Fr. Bonite, eine gewisse Makrelenart; s. unter *Makrele*.

Boniton, L. Scomber Amia *Linn.* der Streit-Thun; s. eben daselbst.

Bonneau, eine Ankerboye, ein Stück Kork oder leichtes Holz ꝛc., welches an das Ankertau angebunden ist, auf dem Wasser schwimmt, und den Ort anzeigt, wo der Anker liegt. Siehe auch **Baak**, Th. III, S. 319, und *Boude*.

Bonne-Dame, Melde; s. *Atriplex*, Th. II, S. 632.

Bonne Ente, eine Birnensorte; s. unter **Birne**.

Bonne-Femme, eine Art schwarzer Taffete, die insonderheit zu Lyon fabricirt wird. Siehe **Taffet**.

Bonnes graces, kleine Gardinen oder Vorhänge zu dem Haupt und den Füßen des Bettes.

Bonneret,

Bonneret, so viel, als Labourage, der Feldbau. Siehe auch *Bonerie* und *Bonnier*.

Bonnet, eine Mütze, eine Haube.

In einigen Redensarten bedeutet Bonnet so viel als le chapeau, der Hut.

Das Wort Bonnet wird auch von gewissen besondern Mützen, Barets und Hüten gesagt, welche gewisse Personen, zur Bezeichnung ihres Standes, oder ihrer Würde, bey feyerlichen Gelegenheiten tragen.

In der Sprache der Künstler und Handwerker, bedeutet zuweilen Bonnet, einen runden Deckel auf einem Instrumente, auf einer Maschine, u. d. gl.

Bey den Gärtnern, heißt Bonnet, ein hoher Blumentopf zu den Tulipanen.

Endlich heißt Bonnet, oder Reseau, L. Reticulum, bey den wiederkäuenden Thieren, der zweyte Magen, vermittelst dessen sie, wie vermuthet wird, von dem niedergeschluckten Futter, nachdem solches vorher im Panzen (oder ersten Magen, L. Ingluvies) angefeuchtet und erweicht worden ist, einen Theil nach dem andern wieder in das Maul hinauf drücken, um es zum zweytenmal sorgfältiger zu zerkäuen; welches dann, wenn es abermal niedergeschluckt worden, sofort in den Salter (oder dritten Magen, L. Omasus) geht, worin es am längsten verweilet, und die stärkste Veränderung erfährt, bis es endlich in den Rohm oder Labmagen (d. i. in den vierten Magen, L. Abomasus, Fr. Caillette) übergeht, wo das Verdauungsgeschäft vollendet wird.

Bonnet à l'angloise, eine Art Reisehut ohne Steife, dessen Rand vermittelst zwoer Schleifen von gemeiniglich goldenen Schnüren, und zweener Knöpfe, an den Hutknopf angekrempet wird, wo er zween Ausschnitte hat.

Bonnets à la Béarnoise, nennet man in Frankreich besonders eine Gattung großer Mützen oder Kappen, die gemeiniglich von Bercan gemacht, und für den Regen dienlich sind, und die wir bey uns im Deutschen insgemein

mein einen Reisehut nennen. Der Rand daran, welcher mit Knöpfen und Schleifen zusammen geheftet, und, wenn er herunter gelassen wird, eine Art von Sturmhaube mit einem erhabenen Visier vorstellet, bedecket, in solchem Zustande die Schultern und den Rücken.

Diese Art von Barets hat ihren Namen von der Landschaft Bearn bekommen, wo sie erfunden worden sind. Die besten werden in einem gemeinen Dorfe gemacht, welches 1 Meile von der Stadt Nay liegt, deren Kaufleute ein ziemlich ansehnliches Gewerbe damit treiben, indem die meisten Bauern in Guienne und in den benachbarten Provinzen dergleichen zu tragen pflegen.

Bonnet en bateau, oder Bonnet de poste, heißt, eine Art Reisehut ohne Steife, dessen Rand sich tief um den Kopf schließt.

Bonnet à la cocarde, oder à la coquarde, hieß ehemals eine sehr schwere Art Mannsmützen, wovon manche über 4 Pfund wog; denn zum Hinterstulp derselben wurde wenigstens ½ Elle Tuch erfordert.

Bonnets de Marseille, heißt eine Art wollener Mützen, womit, von Marseile aus, stark nach der Levante, und absonderlich nach Smyrna, gehandelt wird, wo man hernach ihren bauschigen Rand mit Nesseltuch umwindet, und sie solcher Gestalt zu Turbans macht.

Bonnet de poste, s. oben *Bonnet en bateau*.

Bonnet de prêtre, Fusain, L. Evonymus; siehe Spindelbaum.

Bonneterie, die Kunst und Profession eines Strumpfwirkers oder Strumpffabrikanten (Bonnetier), der in Frankreich nicht nur Strümpfe, sondern auch Mützen, Handschuhe u. s. w. von Wolle und von Seide, zum Verkauf webet oder stricket.

la Bonneterie, heißt auch die Strumpfwirkerzunft. Sie heißt, in Paris, le Corps des Marchands-Bonnetiers, und macht daselbst unter den 6 Corps oder Corporationen der Kaufmannschaft das 6te Corps aus.

Bonnetier, ein Strumpfwirker oder Strumpffabrikant; imgleichen ein Baretmacher. Siehe Barer, Th. III, S. 542, f.

Bonnetier,

Bonnetier, (Chardon à) L. Dipsacus fullonum, die Kratzdistel, Kardendistel, Weberdistel; siehe unter Distel.

Bononische, siehe Bologneser.

Bonorum Cessio, siehe Bonis cediren.

Bonosa, siehe Haselhuhn.

Bonpournickel, Bonpreuicle; siehe Bompernickel.

Bonso-Farbe, siehe Ponçeau-Farbe unter Roth.

Bontans, Fr. Bontant, eine Art von Zeugen oder baumwollenen Decken mit rothen Streifen, welche im afrikanischen Königreiche Cantor fabriciret werden.

Bontia, die bontische Pflanze, die wilde Olivenstaude aus Barbados; siehe unter Olive,

Bonus Henricus, wilder Spinat; siehe unter Spinat.

Boon-Blatt, Faba hircina, siehe Klee. (Fiber-)

Boot, L. Scapha, Fr. Esquif, ist eine Art kleiner Fahrzeuge, welche vorn breiter, als hinten sind. Ein jedes großes Schiff hat ein Boot und eine Schaluppe bey sich. Das Boot dienet zu Lichtung der Anker; imgleichen Holz, große Wasserfässer und andere schwere Sachen in das Schiff zu bringen. Dessen Platz ist, wenn die Schiffe unter Segel sind, zwischen dem großen und dem Fockenmast im Schiffe; liegen sie aber im Hafen, so wird es vermittelst des Boottaues hinten angehängt.

Boot, L. Navicula Indorum, ein kleines in Ostindien gebräuchliches Schiff; wiewohl auch eine gewisse Art großer holländischer Schiffe also genennet wird.

Boot, ist auch ein spanisches Weingefäß, worin sonderlich die Xereser Secte zu uns gebracht werden. Es hält ungefähr 6 Eimer oder 2 Orthoft.

Boot, (Dog- oder Doger) siehe in D.

Bootsknechte, Bootsleute, oder Matrosen, L. Nautæ, Fr. Matelots, die Schiffsleute oder Ruderknechte, deren Professionen mit sich bringt, daß sie im Schiffe fleissig aufpassen, auf jedes Zurufen des Schiffers oder Steuermannes zuspringen, und die benöthigte Arbeit verrichten.

Bootsmann, ein Seebedienter, der entweder der Oberbootsmann oder Unterbootsmann genennet wird.

Der Ober-Bootsmann Fr. Contre-Maitre oder Nocher Holl. Bootsman, Hoog- Bootsman, L. Præfectus rei anchoriariæ oder Armamentorum navis præfectus, ist ein Bedienter von der Equipage, der ein Gehülfe des Schiffers oder Patrons ist. Er verrichtet und läßt, sowohl bey Tag, als Nacht, die Befehle des Schiffers auf den Schiffen ausrichten, und im Fall der Schiffer krank oder abwesend ist, commandirt er an dessen Stelle. Auf Befehl des Schiffers besorgt er das Tauwerk des großen Mastes, er lichtet und wirft die Anker, bewickelt die Taue, stellet die Bootsleute an das Spiel oder die Winde, wenn das Schiff unter Segel gebracht und ausgerüstet wird; ehe er unter Segel geht, besieht er, ob er mit genugsamen Tauen, Blöcken oder Rollen, Segeln und aller übrigen zur Schiffarth nöthigen Geräthschaft versehen sey; und wenn er im Hafen einläuft, läßt er die Anker und Taue zurecht machen, und das Schiff belegen oder festmachen, die Segel beschlagen oder einnehmen, und die Raen richten.

Der Unter-Bootsmann, Fr. Bosseman, Second-Contre-Maitre, Holl. Bootsmans-maat, Ond'er Hoog-Bootsman, L. Vicarius præfecti rei anchoriariæ, ist ein Gehülfe des Oberbootsmannes, der die Anker und Taue zu besorgen hat.

Boots-Tau, ist ein Strick, womit das Boot hinten an dem Schiffe, wenn es im Hafen liegt, angehänget wird.

Boqueteau, ein kleines Gehölz, welches nicht über 50 Waldmorgen ausmacht.

Borago, Bourago, Bourache; siehe **Borragen.**

Boras, siehe **Borax.**

Borat, eine Art Zeug; siehe **Borrat.**

Borassus flabellifer, siehe Palme. (Wein-)

Borax, Boras, Borras, L. Borax, Chrysocolla, ein mineralischer Körper, welcher mit dem Berggrün (Ochra veneris, Fr. Cendre verte, Verd de montagne) so ebenfalls Chrysocolla heißt, nicht verwechselt werden muß. Es ist der Borax ein Salz, welches in Ostindien aus gewissen Wässern, worin es sich befindet, durch die Evaporation bereitet wird. Es wird zuweilen so, wie es nach der ersten Evaporation erscheint, nämlich mit vieler Unreinigkeit zu uns gebracht; am öftesten aber bekommen wir es, wenn es durch wiederholte Solutionen oder Evaporationen gereinigt worden ist. Im ersten Zustande heißt es roher oder fetter Borax, L. Borax nativa, Borax Tincal *Linn.* Fr. Borax brut oder cru; und im lezten Zustande, so wie ihn die Holländer und Venetianer liefern, gereinigter, raffinirter Borax, L. Borax depurata, Borax Veneta, Fr. Borax raffiné.

Der rohe Borax kömmt aus dem Gebiete des grossen Moguls und aus Persien in Fäßchen, die mit einem gewissen Fette angefüllt sind, welches inwendig voll kleiner Krystallen oder Steinchen steckt, und welches die Venetianer Borarteig (Pasta di borace) nennen. Ehemals brachte man dergleichen nur aus der Gegend von Alexandrien, wo auch schon vor Alters dergleichen gemacht worden seyn muß, weil die alten arabischen Schriftsteller, die von metallischen Dingen geschrieben haben, den Borax alexandrinisches Nitter nennen. Seit einigen Jahren aber hat man angefangen, diesen Teig auch aus den gegen Abend gelegenen Ländern zu bringen.

Die Art, wie die Einwohner an den Orten, woher dieser Teig kömmt, denselben machen, ist folgende. In den Gold- Silber- und auch Kupferbergwerken findet man ein Wasser, welches für sich allein sehr geschickt und vollkommen vermögend ist, die Metalle zusammen zu löthen und zu schmelzen. Dieses Wasser nehmen sie mit dem darauf stehenden und darin befindlichen Schlamme, lassen solches bis auf ein gewisses Maß einkochen,

und seihen es durch, da es dann, wenn sie es hierauf stehen lassen, sich in Krystallen oder Steinchen zusammen begiebt. Um diese zu erhalten, wie auch zu verbessern, und gleichsam einzumachen, und mit ihrer Mutter zu speisen, nehmen sie diejenigen Unreinigkeiten, die von solchem Wasser und Schlamme zurück geblieben sind, thun zu demselben Schwein- oder anderer Thiere Fett, und gehen damit an einen Ort in den Bergwerken, wo sie eine große Grube machen, in welche sie zu unterst eine Schicht von diesem Teige oder Fette, und oben darauf eine andere Schicht von obgedachten Krystallen oder Steinen, alsdann wieder eine von Fett, und eine andere von Krystallen oder Steinen legen, und diese Schichten so hoch als sie wollen, die letzte Schicht aber von Fette oder obbemeldetem Teige machen. Dieses lassen sie etliche Monate offen liegen. Viele unter ihnen machen auch alles dieses in ihren Häusern in die Erde oder in Tonnen. Wenn sie alsdann etwas davon verkaufen oder auswärts versenden wollen, stechen sie mit Schaufeln einen Theil von diesem Teige mit allen darin befindlichen Salzkrystallen, Steinchen ꝛc. heraus, und schlagen ihn in kleinere oder größere Fässer, und in dieser Gestalt kömmt er nach Venedig.

Außerdem aber werden auch von den oben erwähnten Oertern, wo dergleichen gemacht wird, aus besagtem Teige herausgenommene, und auf die nachher zu beschreibende Art bereits gereinigte oder rasinirte Boraxkrystallen oder Steinchen versendet.

Die Kunst, den Borax zu reinigen oder zu rasiniren, ist lange ein Geheimniß geblieben; endlich aber ist sie doch bekannt geworden. Zuvörderst ist zu bemerken, daß man von besagtem Teige denjenigen nehme, der nicht ranzig ist; denn das Ranzige ist ein Zeichen, daß er viele Jahre alt ist, und daß die Krystallen oder Steine zu kleinen Stücken geworden, oder ganz zergangen sind. Es ist daher sehr viel daran gelegen, daß

man

man vorher mit den Fingern in den Teig hinein fühle, und zusehe, ob er reichlich mit Steinen versehen ist. Denn diejenigen, die diesen Teig machen, und dabey auf Betrug ausgehen, pflegen wenig Krystallen oder Steine inwendig in das Fett zu thun, um die Materie (roba) zu vermehren; und diejenigen, die ihn kaufen, um ihn wieder zu verkaufen, langen gemeiniglich von diesen Krystallen oder Steinen ebenfalls, so viel als sie können, mit den Händen heraus. Wenn man endlich zu der Rafinirung oder Reinigung des besagten Borax von solchem Teige schreiten will, so verfährt man folgendergestalt. Man nimmt auf jede 10 Pfund ½ Eimer voll laulich Wasser, gießt letzteres in einen irdenen Topf, schüttet den Teig hinein, und knetet ihn mit den Händen wohl durch; läßt sodann das Wasser durch ein Sieb ablaufen, nimmt aus den in dem Siebe zurück gebliebenen Krystallen, diejenigen, die so groß als eine Haselnuß oder Bohne sind, heraus, schüttet sie in einen Topf, gießt gutes weißes Baumöhl darauf, rührt die Krystallen mit der Hand fleißig um, schüttet sie alsdann in ein Säckchen, und mengt sie darin wohl, thut sie endlich in Büchsen, und hebt sie auf. Dieses ist alsdann der beste Borax, den man haben kann.

Will man den Borax noch ferner reinigen und vermehren, so nimmt man das durch das Sieb gelaufene Wasser, läßt es in einem Kessel bey gelindem Feuer kochen, und erhält das Feuer in einem beständig gleichen Grade. Man nimmt mit einer Schaumkelle den Schaum fleissig ab, schöpft mit eben dieser Kelle auch die unten auf dem Boden des Kessels befindliche Unreinigkeit heraus, und wirft solche mit dem Schaume weg, nimmt sich aber bey dieser Arbeit in Acht, daß der Kessel nicht überkoche. Auf diese Art fährt man so lange fort, bis das Wasser genug eingekocht ist, welches daran zu erkennen ist, wenn das Wasser, indem man es auf den Nagel tröpfeln läßt, nicht herunter läuft. Man kann auch die Probe

auf einem Papiere nehmen, wie man bey Kochung der Syruppe thut; wenn nämlich das Wasser darauf stehen bleibt, so ist es genug gekocht. Oder man hängt einen Bindfaden in das Wasser, legt ihn unter den Finger, und zieht ihn unter demselben durch, da man dann, wenn es rauh anzufühlen ist, versichert seyn kann, daß das Wasser genug gekocht ist. Hierauf nimmt man den Kessel von dem Feuer weg, bedeckt ihn mit einem besonders dazu gemachten Deckel, damit nichts unreines hinein fallen könne, und verscharrt den Kessel in Kleye, die man rings um denselben herum wohl zusammentreten, und sowohl oben als rings herum mit Tüchern oder grobem Zeuge wohl bedecken muß. Man kann auch allenfalls den Kessel in warmen Mist vergraben. Man läßt ihn 8 oder 10 Tage lang also stehen, und deckt ihn alsdann auf, da man dann in demselben oben ein Fett oder eine Haut, die man abnehmen und bey Seite thun muß, und darunter angeschossene Zacken oder Krystallen finden wird, die man herausnehmen, in einen andern Kessel thun, mit kaltem Wasser waschen, und auf eine Tafel in den Schatten zum Trocknen legen muß, worauf man diese Krystallen oder Steinchen unter die ersten, in dem Siebe zurückgebliebenen, mischen kann. Man nimmt sodann gebranntes Weinhefensalz, welches fein weiß ist, und schüttet davon 4 Pfund, nebst 8 Unzen Salpeter, in 3 Eimer voll Wasser; setzt solches über ein gelindes Feuer, läßt es kochen, schäumt es ab, wie man mit dem vorhergehenden gethan hat, und prüft es, wie vorhin, auf dem Nagel oder auf Papier, ob es genug gekocht ist. Alsdann hebt man es von dem Feuer ab, und läßt es sich setzen; wenn es fein klar geworden ist, nimmt man davon $1\frac{1}{2}$ Eimer voll, die man in einem andern reinen Kessel über das Feuer setzen, und, wenn das Wasser zu kochen anfangen will, von der obgedachten Haut 10 Pfund hinein thun muß. Dieses alles läßt man mit einander eben so kochen, wie man vorhin mit jenem Kessel

gethan

gethan hat, und tröpfelt, wie vorhin, etwas auf den Nagel oder auf Papier, um zu prüfen, ob es genug eingekocht ist. Alsdann gießt man das Wasser in ein Fäßchen, und legt 2 Stöcke mit 4 daran befindlichen Bindfäden kreuzweise darüber, an welche man ein wenig Blei binden muß, damit die Fäden recht steif und gerade in das Wasser hinunter hängen. Es muß aber dieses Blei den Boden nicht berühren, sondern 4 Finger breit von demselben entfernt bleiben. Diese Bindfäden werden zu dem Ende hinein gehänget, damit der Borax sich daran anlegen könne. Nachdem dieses geschehen ist, muß man das Gefäß eben so einscharren, wie man mit jenem gethan hat. Der daraus kommende und an dem Bindfaden hängende Borax wird nicht in den Sack, sondern sogleich in die Büchse gethan, vorher aber mit einer Feder mit Oehle bestrichen; da hingegen der andere, der in dem Kessel ist, wie ein Salat, mit Oehle begossen wird. Uebrigens muß nur derjenige herausgenommen werden, der rein und in großen Stücken, von der Größe einer Haselnuß oder Bohne ist; die andern kleinen Stücke aber müssen wieder in das übrig gebliebene Wasser geworfen, mit demselben zum Feuer gesetzt, nochmals gekocht, und damit auf die vorhin beschriebene Art verfahren, auch damit so lange fortgefahren werden, bis alles Wasser in Borax verwandelt ist.

Der Borax besteht größtentheils aus einem alkalischen Salze, dessen Natur mit dem Grundwesen des Meersalzes überein kömmt; er enthält aber auch ein Mittelsalz von einer besondern und säuerlichen Art, welches man Sal sedativum genannt hat. Er hat sechseckige Krystallen, im Anfange einen süßlichen, zuletzt aber einen urinosisch-alkalischen Geschmack; deswegen haben einige den Borax mit unter die feuerbeständigen alkalischen Salze gerechnet. Im Feuer steigt derselbe mit einem Zischen, als der weißeste sehr ausgedehnte Schaum, in die Höhe, und ist so mürbe, daß man ihn mit den Fin-

gern zu Mehl reiben kann. Er ist nicht so dünnflüssig, als die übrigen Salze, sondern etwas zähe, wenn er im glühenden Gefäße fließet. Ist er alsdann erkaltet, so sieht er wie eine Art des allerzartesten Glases aus, läßt sich aber doch in vielem Wasser, obgleich langsam, auflösen.

Da der Borax im Feuer so schäumet, und sich aufblähet, so thut man wohl, wenn man ihn in einem grossen Gefäße brennet, ehe man ihn brauchet; das Feuer muß aber nicht stärker seyn, als daß die Gefäße etwas dunkel glühen, damit er nicht überlaufe. Alsdann kann man den Borax ohne Verlust wieder heraus nehmen, und zum Gebrauch aufbehalten. Sobald man aber das Feuer stärker macht, so fließt er in ein Glas, und was sich an das Gefäß hängt, geht verloren; überdieß muß man ihn auch hernach besonders wieder klein machen.

Alle Erden und Steine werden zu einem Glase von verschiedener Art aufgelöset, wenn sie mit dem Borax wohl gerieben und vermischt werden. Es befördert derselbe am allerbesten den Fluß der schwerflüssigen Metalle, als: des Goldes, Silbers, Kupfers. Wenn also die Metalle von einander gesondert, oder in sehr kleine Theile zertheilt sind, aber doch noch ihre metallische Gestalt haben, und man will sie alsdann wieder in einen Klumpen zusammen schmelzen, so dient der Borax hiezu vortrefflich. Denn die Gold- und Silbertheilchen werden von dem zwischenliegenden obgleich sehr wenigen Unrath und Asche verhindert, daß sie nicht so leicht in ein Stück zusammen schmelzen können. Wenn sie aber durch starkes Feuer dazu gebracht werden, daß sie in einen König (Regulus) zusammen fließen, so hängt sich allzeit ein ziemlicher Theil von Metall an den leichten zurück geworfenen Unrath. Die unedeln Metalle sind diesem nicht nur weit mehr unterworfen, sondern es werden auch die schwerflüssigen, als: das Kupfer, wenn sie große Flächen haben, größtentheils zerstört und zu Schlacken. Am schlimmsten ist es, wenn diesen schlechten und schwerflüssigen

Metal-

Metallen ziemlich viel Gold und Silber beygemischt ist. Denn, es entstehen unter dem Zusammenschmelzen auf den Flächen kleine Schlacken, worin das Gold und Silber, als wie in einem Schwamme, sitzt, und verhindert wird, daß es nicht schmelzen und mit dem Könige zusammenfließen kann. Um nun diese Ungelegenheiten zu vermeiden, thut man Borax hinzu. Denn, da dieser den Fluß der Metalle und aller strengflüssigen Körper befördert, so bringt er den ganzen Klumpen schnell in den Fluß, und macht, daß sich die Metalle ohne Verlust auf den Grund begeben, der leichte Unrath aber zu Glas schmilzt, und obenauf schwimmt. Da überdieß der Borax, als ein sehr zartes Glas, die Fläche des Metalles, welches großes Feuer ausstehen muß, bedeckt, so schützet er also dieselbe wider die vereinigte Wirkung der Luft und des Feuers, als welche vornämlich die unvollkommenen Metalle sehr zerstöret. Hiezu kömmt noch, daß er die Metalle in einem weit schwächern Feuer schmelzend macht, ob er sich gleich nicht mit ihnen vermischt.

Es ist auch allemal gut, daß man die Tiegel, worin man die edlen Metalle schmelzen will, inwendig mit Borax reibe, ehe man sie ins Feuer bringt, denn sie werden also unter dem Schmelzen ganz mit einer dünnen gläsernen Schale überzogen, und die Grübchen und Ungleichheiten der innern Fläche, welche auch die besten Tiegel allzeit haben, ausgefüllt; daher dann hernach das Metall gänzlich und sehr sauber ausgegossen werden kann.

Man muß aber merken, daß, wenn man Gold mit Borax schmelzt, etwas Salpeter oder Salmiak, nicht aber beydes zugleich, (denn sonst würden sie mit einander verpuffen,) hinzu thue. Denn durch den Borax allein wird das Gold etwas bleich, durch den Salpeter oder Salmiak aber bekömmt es seine Farbe wieder.

Ferner ist der Borax bey dem Zusammenlöthen verschiedener Stücke eines schwerflüssigen Metalles, als: Goldes, Silbers, Kupfers, Messings, dienlich. Denn

zwischen die Berührungsflächen, die so gut als möglich ist, zusammen gefügt werden müssen, streuet man etwas Borax, wozu man noch einige Körnchen von einem Metall oder gemischten metallischen Gemenge hinzu zu thun pflegt, welches leichter fließet, als die zusammen zu löthenden Stücke. Wenn nun die zu vereinigenden Stücke des schwerflüssigen Metalles ins Feuer kommen, so werden sie bey den Berührungsflächen durch den Borax, und durch die daselbst befindlichen Körnchen des leichtflüssigen Metalles, in den Fluß gebracht, da unterdessen der übrige Theil von den zu vereinigenden Stücken noch hart bleibt. Unterdessen werden die kleinen auf der Fläche entstandenen Schlacken, welche das Zusammenschmelzen verhindern, vom Borax aufgelöset, und in ein Glas verwandelt. Sobald man dieses sieht, muß man es sofort aus dem Feuer nehmen, weil sonst alles zusammenschmilzt, und alle Mühe und Arbeit vergebens ist. Man erkennt aber, daß die Metalle zu schmelzen anfangen, wenn sie einen wässerichten Glanz und eine zurückstrahlende Oberfläche, als wie ein Spiegel, bekommen.

Bey dem Zusammenlöthen bedient sich der Künstler der so genannten Boraxbüchse, (Boraxdose, Boraxfäßchen,) Fr. Grésoir, (Fig. 343) welche von Messing oder anderm Bleche gemacht, und nicht weit vom Boden mit einem wie eine Säge gezackten Röhrchen versehen ist, welches er mit dem Fingernagel krazet, wenn er den darin befindlichen kleingeriebenen, entweder reinen, oder mit Glasgalle vermischten Borax auf die zu löthende Arbeit heraus stäuben will. Die Erschütterung auf dem zackig ausgehauenen Röhrchen verursacht, daß sich das Boraxmehl aus der Röhre hervor begiebt.

Weil man bemerkt hat, daß man mit Borax den seidenen Tüchern einen Glanz beybringen kann, so bedienen sich die Frauenzimmer desselben oft zur Schminke, indem er die Haut weiß, weich und rein macht.

In der Leipziger Zeitung, v. 16. Aug. 1755, wurde bekannt gemacht, daß man im Churſächſiſchen eine mineraliſche Erde entdeckt habe, die zu Verfertigung des Borax ungemein dienlich wäre. Im Gold- und Silberſchmelzen wurde dieſer neu erfundene Dresdner Borax von Kennern dem venetianiſchen vorgezogen, und im Löthen verrichtete er ebenmäßige Dienſte, welches vor einer zu Unterſuchung dieſes Borax angeordneten königlichen Commiſſion bewieſen worden iſt. Nur in Anſehung des mediciniſchen Gebrauches käme er dem venetianiſchen nicht bey. Bald hernach aber, nämlich unterm 8. Oct. d. J. wurde in eben derſelben Zeitung berichtet, die Erfinder wären auf die Spur gekommen, ihren Borax dem venetianiſchen vollkommen gleich zu machen, dergeſtalt, daß er auch den Nutzen und die Wirkung in der Medicin, wie der oſtindiſche, haben ſollte.

Die Alten hatten Borax von grüner Farbe, den man aber zu unſern Zeiten nicht mehr findet, und nicht zu machen weiß, ſondern wir haben nur ganz weißen und ſchwärzlichen, von welchem letztern man gewiſſermaßen ſagen kann, daß er etwas grünlich ausſehe, wie der Borax der Alten. Der weiße iſt in langen Stückchen, mit einigen der Länge nach gehenden Adern, und dem Alaune ſo ähnlich, daß viele dadurch theils betrogen worden ſind, theils andere betrügen. Auch wenn er auf das Feuer gelegt wird, kocht er, und ſchäumt ſchnell auf, eben wie der Alaun, und es bleibt ein weißer, ſchwammichter und mit den Fingern leicht zu zermalmender Körper zurück, eben wie von dem gebrannten Alaune.

Es iſt aber der Alaun von dem Borax an dreyerley zu unterſcheiden. 1) Wenn der Alaun in den Mund genommen wird, ſo hat er einen ſcharfen (ſauern) und zuſammenziehenden Geſchmack; der Borax aber hat ganz und gar keinen, außer einen gewiſſen ſtumpfen, und zwiſchen dem Geſchmacke des Oehls und der Molken (Wadeke) das Mittel haltenden Geſchmack. Diejenigen, welche andere betrügen, und den rechten Borax nachkünſteln wollen, nehmen daher Stückchen rohen Alaun, und legen ſolche in Mandelöhl, Molken oder Milch. Einige thun auch noch Honig oder Zucker dazu, um durch die Süßigkeit dieſer Dinge die Schärfe oder Säure des Alauns zu mildern. Noch andere laſſen den Alaun mit jetztgenannten Sachen über dem Feuer zergehen, und ſetzen ihn alsdann an einen kalten Ort, damit er in Zacken oder Steinchen anſchieße, und thun auch

wohl Salpeter, Sode, oder ein anderes alkalisches Salz, Weinstein, ausgebranntes Weinhefensalz, und andere dergleichen Dinge dazu, und machen solcher Gestalt zwar einige Krystallen oder Steinchen, die einigermaßen dem Borax ähnlich sehen, jedoch in der Gestalt unterschieden sind, indem der rechte Borax allzeit von länglicher Gestalt ist, die aus Alaun gemachten Krystallen hingegen viereckig fallen. 2) Von dem Alaun, wenn er gebrannt wird, bleibt eine große Masse oder Menge zurück, welche mehrern Raum einnimmt, als er that, da er noch roh war; da hingegen von dem rechten Borax nur sehr wenig übrig bleibt. 3) Die vornehmste und sicherste Probe besteht endlich darin, daß der aus Alaun gemachte Borax keinesweges löthet, und auch die Metalle nicht so gut schmelzet, als der wahre. Denn, wenn er aus Salpeter, einem alkalischen Salze und Weinstein, gemacht ist, so wird er zwar freylich die Metalle einigermaßen schmelzen, weil alle diese Dinge den Fluß der Metalle befördern; allein man wird ihn doch leicht im Feuer, oder aus andern Merkmalen, erkennen. Der Salpeter giebt sich nämlich, wenn er in ansehnlicher Menge dazu gekommen ist, sehr bald im Feuer zu erkennen, weil er verursacht, daß dieser nachgemachte Borax sehr wässerig kocht, und sprudelt, oder Funken, wie das Feuer, um sich sprühet. Andere obengedachte, und vielmals in Molken, oder in Milch, oder Wasser aufgelöfete, und in Krystallen angeschossene Gemenge, sind allzeit von salzigem Geschmack, von gar zu heller Farbe, und überdieß gar zu gewaltsam im Schmelzen, daher sie, wenn man sie gebraucht, seine Arbeit von Gold oder Silber damit zu löthen, die ganze Arbeit zusammenschmelzen. Ist endlich Zucker darunter gekommen, so macht er allzeit das Gold oder Silber fleckig.

Sur le borax, s. Histoire de l'Acad. d. Sc. a Paris, 1703, S. 49—51 und Obss. curieuses sur toutes les parties de la Phys. To. I, à Paris, 1719, 8. S. 144, f.

D. übers. im 1. Th. der neuen Anmerk. über alle Theile der Naturl. S. 227, f.

Beschreibung, wie die Venetianer ihren Borax bereiten, nebst des Hrn. Bergrath von Justi Gedanken darüber, st. in No. 15 der Götting. Polizeyamtsnachr. v. J. 1756.

Sur le borax, s. Journ. oeconom. Avr. 1764, S. 145—153.

MICH. ALBERTI diss. de borace. Hal. 1745, 4. 5 B.

Nachricht von dem Borax, den Kennzeichen des rechten und des nachgekünstelten, und der Kunst, den ersten zu raffiniren und zu vermehren; aus dem Dom Alessio Piemontese de'Secreti Libro VI. S. 200, der zu Venedig 1555 gedruckten Auflage in Quart.

Quart, überſetzt: ſt. im 4. St. des I. Th. des gemeinnüz. Natur- und Kunſt-Magaz. Berl. 1763. 8. S. 469—481.

Examen chymique d'un Sel apporté de Perſe, ſous le nom de Borech, avec des réflexions ſur une diſſertation latine concernant la même matière, dédiée à la Soc. R. de Londr. Par Mr. BARON: ſt. im II. Th. der Memoir. de Math. & de Phyſ. preſentés &c. a Paris 1755, 4. S. 411—434.

LUD. CLAUD. CADET experimenta, quibus evincitur, Boraci inesse principium cupreum, arſenicale, & terram vitreſcibilem, ſt. im III. Th. der Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C. Norimb. 1767, 4. Obſ. 26, S. 96—105, und ins Deutſche von mir überſ. u. d. T. Hrn. L. C. Cadet Verſuche, welche zum Beweiſe dienen, daß in dem Borax ein kupferiges und arſenicaliſches Weſen nebſt einer glasachtigen Erde vorhanden ſey, im 22. St. des neuen Hamb. Magaz. 1768, 8. S. 338—357.

Eb. deſſ. experimenta, quibus probabiliter evinci poteſt, in Borace revera adeſſe terram vitreſcibilem. ſt. eb. daſ. Obſ. 27, S. 105—112. und D. überſ. u. d. T. Hrn. Cadet Verſuche, woraus wahrſcheinlich dargethan werden kann, daß eine glasachtige Erde wirklich in dem Borax vorhanden ſey, in e. d. St. des N. H. M. S. 358—368.

FRID. AUG. CARTHEUSER de Acido Salis Sedativi Boracis obſervatio, ſt. in den Act. philoſ. med. Societ. Acad. Scient. Principalis Haſſiacæ Gieſſæ Cattorum. 1771, Erf. & Lpſ. 4. Art. 9. S. 57—59.

Obſervation ſur l'acide du ſel ſédatif, par Mr. CARTHEUSER, ſt. in No. 14. der Gaz. ſalut. v. J. 1773.

Jo. Henr. Pott extractus ex literis D. D. SAM. BENJ. CNOLL, Alcali nativum Indicum & Boracem præcipue concernens, tanquam reſponſio ad quæſtiones deſuper propoſitas, ſt. in Miſcelaneor. Berolinenſ. Continuatione VI, ſ. To. VII. Berol. 1741. 4. S. 318—323. Fr. überſ. u. d. T. Extrait d'une lettre de S. B. Knol, qui contient les réponſes aux queſtions, que Mr. Pott lui avoit faites, ſur l'Alcali naturel des Indes & le Borax, ſt. in den Diſſertat. chymiques de Mr. Pott, recueill. & trad. par Mr. Demachy, To. II. a Paris 1759, 12. S. 457—468.

D. überſ. u. d. T. Abhandlung von einem indianiſchen natürlichen alkaliſchen Salz, und der Bereitung des Borax in Indien, vom Hrn. D. Sam. Benj. Cnoll, aus den Miſcell. Berol. überſ. ſt. in Hrn. Proſ. D. G. Schrebers Sammlung ꝛc. II. Th. Halle 1756, gr. 8. S. 188—193.

Kurze Abhandlung vom Borax, von HENR. DRAY, ſt. im I. St. des IV. B. des Berl. Magaz. 1767, 8. S. 21—28.

De Sale Ammoniaco Indico & Boracе quædam, ſ. H. D. GAUBII Adverſaria varii argumenti, Leidæ 1771, gr. 4. Cap. 10, S. 138—146, nebſt 2 Abbildungen von Boraxkryſtallen.

Nouvelles experiences ſur le Borax, avec un moyen facile de faire le Sel Sedatif. & d'avoir un Sel de Glauber par la même operation, par Mr. GEOFFROY, ſt. in den Memoir. de l'Acad. de Paris, 1732, S. 398—418.

Jo. Heinr. Gottlob v. Juſti Betrachtungen über das Weſen des Boraxes, und ob ſolcher durch die Kunſt verfertigt werden könne? ſt. in deſſen neuen Wahrheiten zum Vortheil der Naturkunde

kunde ꝛc. 9. St. Lpz. 1755, 8. Art. 1. S. 243—274, und in dessen gesamml. chymischer Schriften II. Band, Berl. und Leipz. 1761, gr. 8. S. 147—178. Hr. v. Justi glaubt, daß zu Verfertigung des künstlichen Boraxes vornämlich das Steinsalz (Sal gemmæ) hernach gemeiner ungelöschter Kalk, dann vielleicht noch etwas Fett von Thieren beyzumischen, und etwas Alaun nöthig sey.

JAC. KAAS diss. sistens observationes quasdam de Borace, inpr. de sale narcotico. Ultraj. 1769. 4.

Experiences & reflexions sur le Borax, d'ou l'on pourra tirer quelques lumiéres sur la nature & les proprietés de ce Sel, & sur la maniére, dont il agit, non seulement sur nos liqueurs, mais encore sur les métaux, dans la fusion desquels on l'employe, par Mr. LEMERY; st. in den Memoir. de Paris, 1728, S. 273—288. und 1729, S. 282—300.

MART. LISTER de nitro, quod Borax apud Arabes audit, nostrique institores Tincal appellant; st. in dessen conchyliorum bivalvium utriusque aquæ exercit. anat. tertia, S. 145.

De borace nativa s. naturali, s. JO. JAC. MANGETI biblioth. pharm. med To. I. Genev. 1703, f S. 427.

De chrysocolla factitia, s. ebend. S. 558—562.

CPH. DAN. MELTZER diss. de borace, Regiom. 1728, 4. 2 B.

De borace nativa, a Persis Borech dicta, dissertatio a D. MODEL conscripta, & Regali Societati Londinensi dicata. Lond. 1747. 4. 4½ B. recusa Hal. 1749, 4. 5 B.

Jo. Ge. Models Abhandlung von den Bestandtheilen des Boracis, bey Gelegenheit der Untersuchung eines gewissen persischen Salzes, aus dem Lat. übers. und mit einer Einleitung vermehrt von dem Autore, nebst einer Vorrede von J. G. Gmelin, Stuttg. 1751, 8. 7 B.

Hrn. Model Gedanken von den Bestandtheilen des Boraxes, bey Gelegenheit eines aus Persien bekommenen Salzes, nach dem londonschen Exemplar übers. st. im 5. St. des XIV. B. des Hamb. Magaz. 1755, 8. S. 473—521.

Eine vom Hrn. Model selbst verfertigte, und mit verschiedenen neuen Bemerkungen erläuterte Uebersetzung, u. d. T. Abhandlung von einem gewissen persischen Salze, als einem wahren mineralischen Alkali, wobey zugleich die Bestandtheile des Boraxes untersucht werden; st. in dessen chymischen Nebenstunden, St. Petersb. (1762) gr. 8. S. 199—326.

Eb. dess. Abhandlung von der Reinigung oder sogenannten Raffinirung des Boraxes, oder von der Läuterung des Tinkals, wodurch derselbe in Borax verwandelt wird; st. ebend. S. 192—198.

JO. HENR. POTT. obss. & animadvers. chymicæ, præcipue Zincum, Boracem & Pseudogalenam tractantes, Berol 1741, 4.

Jo. Heinr. Potts Abhandl. vom Borax, aus dem Lat. übers. st. im 6 St. des XVIII. B. des Hamb. Magaz. 1757, 8. S. 569—685. und französ. übers. u. d. T. Dissertation sur le Borax, in dessen Dissertations chymiques, recueillies & trad. par Mr. *Demachy*, To. II. à Paris 1759, 12. S. 319—458.

Bor-

Borbonia, ein Pflanzengeschlecht; siehe Burbonische.

Bord, Bort, Boordt, L. Margo, Latus, Fr. Bord, das Aeußerste, oder der äußerste Theil einer Sache; das äußerste Ende oder dasjenige an einer Sache, wo sie aufhört oder sich endigt; der Rand.

Im erweiterten Sinne nennt man Bord oder den Rand, dasjenige, was sich am nächsten beym äußersten Theil einer Sache befindet, z. B. der Saum eines Hutes, das Ufer eines Flusses, und das Meerufer, die Seekannte, der Strand oder das Gestade des Meeres.

An Hüten oder andern Kleidungsstücken, bedeutet zuweilen Bord die Besetzung oder das Beleg, d. i. das Band oder die Tresse, u. d. gl. womit der Saum eingefaßt ist; die Borte oder Bordirung; die Einfassung; die Verbrämung.

Bord, (rouge) ein bis an den Rand voll eingeschenktes Glas Wein. Boire plusieurs rouges bords, verschiedene volle Gläser ganz austrinken.

In der Schifffahrt heißt Bord oder Bort, eigentlich der obere Rand eines Schiffes. Je nachdem dieser Rand hoch oder niedrig über dem Wasser steht, sagt man von dem Schiffe, es sey von hohem, oder von niedrigem Bort.

Durch ein Schiff von hohem Bort, Fr. Vaisseau de haut-bord, Holl. Hooge Scheepen, versteht man entweder 1) im engern Verstande, ein Kriegsschiff (im Gegensatz der Kauffahrteyschiffe;) oder 2) im ausgedehnten Sinne, ein jedes Schiff, das auf der See geht, (im Gegensatz der Flußschiffe.)

Ein Schiff von niedrigem Bort, Fr. Vaisseau de bas-bord, Holl. Laage Scheepen, heißt 1) im engern Verstande, ein Kauffahrteyschiff, (im Gegensatz der Kriegsschiffe;) 2) im ausgedehnten Sinne, ein jedes Frachtschiff (im Gegensatz der Schiffe, die auf der See gehen.)

Es wird auch das Wort Bord, insgemein für das Schiff selbst genommen. Daher sagt man: 1) an Bord bringen, Fr. Embarquer, mener à bord, welches so viel als einschiffen; siehe Aufladen, Th. II, S. 744; 2) an Bord gehen, Fr. aller à bord, anstatt: zu Schiffe gehen, ins Schiff treten; 3) an Bord legen, Fr. aborder, anstatt: sich mit seinem Fahrzeuge so nahe an ein Schiff legen, daß man hinein springen kann; 4) am Bord seyn, Fr. être à bord, anstatt: im Schiffe seyn, sich im Schiffe befinden; 5) außer Bord seyn, wird von Waaren gesagt, wenn sie ausgeladen und ans Land gebracht worden sind. Daher heißt auch 6) Port à bord, so viel als der Lohn, oder was man für Einschiffung oder Einladung der Waaren auf ein Schiff geben müssen. Dieses Wort wird beständig in die Rechnungen und Facturen wegen der Waaren, die man über See verschicket, gesetzt. 7) über Bord werfen, Fr. jetter sur bord, oder du vaisseau, anstatt: aus dem Schiffe etwas ins Meer werfen.

Die Schiffer datiren ihre Briefe am Bord des Schiffes N. nämlich, nach dem es den Namen führet, als Carl, Elisabeth, Zwilling, u. s. w.

In Ansehung des Schiffes bekömmt auch die Gegend um das Schiff seinen Namen; also heißt Backbord, Fr. Bas-bord, Babord, die linke Seite des Schiffes, im Gegensatz des Steuerbordes, Fr. Stribord, d. i. der rechten Seite des Schiffes, in Absicht auf die Hand des Patrones, der sich im hintersten Theile des Schiffes befindet.

Bey den Münzen, versteht man durch Bord, den innern Schriftrand.

Bord de cloche, siehe Glocke.

Bey den Korbmachern, heißt Bord der Zuschlag, d. i. der Rand, der den ganzen Korb, oder sonst eine geflochtene Arbeit, zur Verstärkung derselben, oben herum einfasset. Siehe auch Boder.

Borda-

Bordage, siehe Schiffs-Verkleidung.

Bordaille, die Randgegend an großen Fahrzeugen.

Bordat, heißt eine Art feine und dichte Zeuge, die an einigen Orten in Aegypten, sonderlich zu Cairo, Damiette und Alexandrien, verfertiget werden.

Bordaïer oder Bordayer, heißt in der Schifffahrt Schläge machen, d. i. dem Schiffe, durch Hülfe des Steuers, eine Wendung bald nach dieser bald nach jener Seite geben, wenn man wegen widrigen Windes nicht geraden Lauf halten kann. Diese Art des Lavirens heißt auch faire des bordées. Siehe Bordée.

Borde, ein kleines Landhaus. Ueberhaupt, ein kleines hölzernes Haus, das auf dem Felde einzeln steht. Imgl. eine kleine Meyerey, ein kleines Vorwerk.

Es heißt auch so viel als Balle. Spreu.

Bordé, die Bordierung eines Kleides oder Meubels; die Galonirung, Besetzung oder Einfassung des Saumes an Kleidern und Meubeln, z. B. mit goldenen, silbernen, seidenen Tressen oder Borten.

Bordé, ein bey den Hufschmieden gebräuchlicher Ausdruck; ce fer à cheval est bordé en dedans, il faut l'applatir, dieses Hufeisen hat sich beym Schmieden auf dem Amboß an der inwendigen Seite umgelegt, man muß es ebenen, damit es nicht in den Huf einschneide.

Bordée, heißt in der Sprache der Seefahrer, ein Schlag, d. i. der Lauf oder Weg, den ein Schiff, welches zu laviren genöthigt ist, von der einen Wendung an, bis zur nächstfolgenden Wendung, und also in einem Striche, macht. Siehe auch Bordaïer.

Courir a la même bordée, noch immer auf derselben Seite laviren; noch nicht umgelegt haben.

In der Fischerey, wird Bordée öfters statt Bordage, die Verkleidung oder der äußere Ueberzug des Schiffes, gesagt.

Bordelage, Bourdelage, eine Art Gülde oder jährlicher Zins, welchen, in gewissen Provinzen, z. B. in Nivernois,

nois, der Lehnsherr aus den Einkünften der Pacht- und Meierhöfe zu heben berechtigt ist. Dieser Zins besteht entweder in Korn, oder in Federvieh, oder in Geld, oder in Korn und Geld, oder in Federvieh und Geld. Ein Lehnsherr; welcher dergleichen Recht genießet, heißt Bordelier.

Bordelier, siehe den vorhergehenden Artikel.

Bordel, siehe Hurenhaus.

Bordement, heißt, beym Emailmaler, die etwas erhabene goldene Einfassung eines auf eine Goldplatte flach aufgetragenen durchsichtigen Emails, damit, beym Einbrennen, die Farben nicht auslaufen.

Borden, siehe Borten.

Border, das Aeußerste oder den Rand einer Sache mit etwas besetzen, einfassen oder belegen; z. B. Kleidungsstücke mit einem seidenen oder leinenen Bande oder Schnürchen einfassen; oder mit einer goldenen oder silbernen Tresse besetzen, (verbrämen, galoniren, bordiren;) oder auch nur säumen, einsäumen, oder einen Saum machen; imgl. etwas mit einem Rahm einfassen; berahmen.

Im erweiterten Sinne heißt border, sich der Länge nach an etwas hin erstrecken; längs am Rande einer Sache befindlich seyn. So sagt man z. B. le fleuve borde la forêt, längs am Walde fließt der Strom vorbey, ce sont des champs qui bordent cette prairie, dieß sind Aecker, welche längs an jener Wiese liegen.

Beym Bettmachen, heißt border un lit, die Bettdecke und Bettlaken an den Seiten der Bettspende inwendig hineinstecken, so daß außen nichts davon herunter hängt.

Beym Gärtner, border une planche, un parterre, une plate-bande &c. ein Gartenbeet, ein Luststück, ein längliches Blumen- oder Rasenbeet ꝛc. einfassen, z. B. mit Bux, mit Erdbeerstöcken ꝛc. border une allée, einen Garten- oder Spaziergang mit Bäumen aussetzen oder besetzen.

Beym Mahler, heißt bordiren, eine entweder hellere oder dunklere Farbe auf den Grund eines Gemähldes, um die Figuren und andere Gegenstände herum, auftragen, um ihnen, durch Ablösung ihrer Umrisse, mehr Erhabenheit zu verschaffen.

Beym Korbmacher, border la pièce, die Arbeit mit einem Zuschlag vollends fertig machen, d. i. von den Enden der noch unbeflochtenen Rippen den Rand machen, welcher den Korb oder sonst eine geflochtene Arbeit von obenher einfasset.

Beym Glasperlenmacher, border les perles, die Schärfen oder schneidenden Ecken, die sich zuweilen um das Loch der geblasenen Perlen herum befinden, glatt und eben machen, indem man dasselbe, an einem gläsernen Haken steckend, an die Flamme einer Emaillirlampe hält.

In der Schifffahrt, border la côte, längs der Küste herfahren; neben dem Ufer hinsegeln.

Border un vaisseau, kann in zweyerley Sinne gesagt werden: 1) einem Schiffe, das man observiren will, oder worauf man sonst eine Absicht hat, immer zur Seite folgen, aber etwas weit davon; ein Schiff in einiger Entfernung cotoyiren, indem man, ihm zur Seite, eben denselben Lauf hält; 2) einem Schiffe die Verkleidung geben; ein Schiff verkleiden, es auswendig mit Bretern beschlagen. Siehe Bordage.

In der Fischerey, border un filet, ein Netz (insonderheit ein Zugnetz) einfassen oder mit einem Saumtau umgeben, um es zu verstärken. Imgl. ein Netz beschnüren, d. i. ein Seil durch alle Maschen des Netzes ziehen, und mit einem starken Faden daran befestigen, damit, wenn das Netz gezogen wird, die Maschen ihre erste Gestalt behalten.

Bordereau, ein Sortenzettel; ein Verzeichniß der Münzsorten, aus denen die Summe besteht, die man an Jemand auszahlt, oder von Jemand einnimmt.

Bordereau de compte, heißt derjenige Extract aus einer Rechnung, auf welchem die außerhalb der Linie gezogene Einnahme- oder Ausgabeposten verzeichnet stehen, um die Summe davon zu wissen.

In der Handlung, heißt Bordereau, ein kleines Handbüchlein, welches die Commis und Factoren der Kaufleute und Banquiers immer bey sich zu führen pflegen, um die Geldposten hinein zu schreiben, die sie bey ihren Umgängen einnehmen; oder auch andere Dinge, z. B. Auslagen oder gewisse Ausrechnungen der Preise u. m. d. g. ein Gedenkbüchlein, ein Denkzettel, u. d. g.

Borderie, ein Pachthof, eine Meierey.

Bordier, Vaisseau bordier, ein Schiff, welches auf der einen Seite stärker, als auf der andern, ist.

Auch heißt Bordier, der Eigenthümer eines Grundstückes, das an der Landstraße liegt.

Ehemals nannte man auch Bordier einen kleinen Pachter oder Meier; den Besitzer eines kleinen Vorwerkes, welches man Borde nannte.

Bordigue, Bourdigue, eine Art Fischzäune (Pares,) welche die völlige Gestalt einer Fischreuse haben, aber sehr groß sind, indem ihre Länge oft 30 bis 60, und ihre Breite bis 30 Klafter beträgt. Siehe Fisch-Zaun.

Bordir-Bret, heißt dasjenige nach mancherley Art und Figur ausgeschnittene Bret, welches über die Fenster und Thüren gemacht wird, die Vorhänge daran zierlich aufzumachen.

Bordiren, siehe Border.

Bordirung, siehe Bordure.

Bordoyer, beym Emailmahler, bordoyer la couleur de l'émail, eine (durchsichtige) Emailfarbe bordoyiren, d. i. sie auf den Goldgrund bleifarbig, schielend und unscheinbar machen. Man sagt dieses von einer gewissen schwärzlichen Erscheinung, welche sich auf einem durchsichtigen Email, das auf einen Grund von schlechtem Golde aufgelegt ist, fast wie ein Rauch oder Nebel aufgezogen zu haben

haben scheint, und den Farben ihre Lebhaftigkeit benimmt.

Bords, siehe Borten.

Bordure, heißt überhaupt, jede Einfassung um eine Sache herum; das, womit etwas eingefaßt oder nebenherum besetzt ist, (gemeiniglich der Zierde wegen,) z. B. die Bordirung oder Verbrämung eines Kleides, (wiewohl hier das Wort un bord oder un bordé gewöhnlicher ist; der Saum um ein Nähwerk herum; der Rahmen um ein Bild. Siehe auch Bord und Border.

In der Baukunst, eine zierliche Einfassung, z. B. von Laubwerk, Schnitzwerk, Stuccaturarbeit, u. d. gl.

Bey den Böttchern, ein breiter Reif oben und unten an einem Eimer oder andern hölzernen Gefäße.

Bey den Gärtnern, bordure d'une planche, d'un parterre, d'une platte-bande, die Einfassung eines Gartenbeetes, eines viereckigen oder länglichen Blumenstückes oder Rasenbeetes ꝛc.

Bey den Korbmachern, der Zuschlag, d. i. die Besetzung des obern Randes einer geflochtenen Arbeit mit einer Art Kranz.

Bey den Pflasterern, jede von den beyden Reihen breiter Steine, welche nach der ganzen Länge einer Gosse neben einander gesetzt werden; imgl. die Besetzung der Gosse mit zwo Reihen breiter Steine.

Bey den Seilern, eine Art hänfenes Geflecht, womit ein Zelt oder eine andere grobe Arbeit eingefaßt wird.

Bordure, (Petite) siehe unter Borten.

Borg-Schwein oder **Borkschwein**, wird ein verschnittener Eber, Hauer oder Hacksch, genennet.

Borg, ist so viel als Credit, sonst auch Darlehn, Vorlehn, oder Anlehn, L. Mutuum, oder Commodatum, wenn auf des Käufers oder Uebernehmers gute Treue und Glauben gesehen wird. Siehe Anlehn. Borgen.

Borgel-Blumen, siehe Borragen.

Borgel-Kraut, siehe Burzel-Kraut.

Borgen, auf Credit oder Zeit geben, L. credere, mutuare, wird von zweyerley Contracten und Handlungen gebraucht; als erstlich: da einer dem andern bewegliche Güter leihet, welche nach gewisser Zahl, Maß oder Gewicht, geliefert werden, um eben dergleichen hernach in gleicher Güte und Werthe, zu bestimmter Zeit wieder zu haben. In welchem Falle das entlehnte Gut sobald des Entlehners eigen wird, daß er solches veräußern und nach seinem Gefallen nützen oder verbrauchen, oder sonst einem andern hingeben mag; nur daß er dagegen schuldig ist, dem Leiher in gleichem Werthe und Güte, so viel zu bestimmter Zeit wieder zu erstatten. Die andere Weise ist, da einer dem andern ein bewegliches Gut, als: Kleider, Betten, Bücher, Handwerkszeug oder andern Hausrath, imgleichen etwann ein Pferd an einen gewissen Ort zu reiten, u. d. gl. umsonst, (denn wofern man für solchen Gebrauch ein gewisses Geld giebt, so ist es ein Miethcontract) leihet, nur eine Zeitlang zu gebrauchen, und hernach dem Leiher solches unverletzt und unverringert wieder zu zustellen.

Borgen in der Kaufmannschaft, täglichen Handlung und Handwerksarbeit, wird genannt, wenn einer dem andern eine Waare oder verfertigte Arbeit verkauft oder um gedingten Lohn verfertiget, und die nach bedungenem Preise dafür gebührende Kaufsumme, oder das Lohn, nicht gleich dagegen empfängt, sondern dem Käufer oder Dingemann, entweder weil er sein guter Freund oder ein junger Anfänger ist, der das erkaufte Gut erst selbst wieder zu Gelde machen, und sodann aus dem gelöseten Gelde selbiges erst bezahlen will, einige Wochen oder Monate Zeit giebt, nach deren Verlauf er das ihm auf Credit gegebene Gut erst bezahlen mag; welches für manchen, der nicht allzuwohl in Casse verwahret, eine große Bequemlichkeit ist, weil er dadurch seinen Kram sortiren und auspuzen, die Märkte besuchen, und oft mit der auf Credit genommenen Waare, ein ehrliches

ver-

verdienen, und selbige hernach, nach seiner Bequemlichkeit, und gleichsam den Verkäufer mit seinem eigenen Gelde bezahlen kann, zumahl, wenn er die Waare in ziemlichem Preise gehabt hat, und sie ihm nicht zu theuer angeschlagen worden ist. Jedoch hat auch der Verkäufer bey solcher kitzlichen Sache nöthig, alle mögliche Behutsamkeit anzuwenden, und an das alte Sprichwort zu gedenken: Trau, schau, wem; siehe Credit. Denn, er findet nicht allein Käufer vor sich, denen zu borgen ihm nicht zu rathen stehet, weil bey der Verfallzeit die Bezahlung ausbleiben möchte, sondern es zeigen sich ihm auch solche, denen die Rechte zu borgen verbieten.

Dergleichen sind nun, nach dem lübischen Rechte, alle Frauenspersonen, es wäre dann, daß sie Kauffrauen, d. i. solche wären, die da aus- und einkaufen, offene Läden und Fenster halten, mit Gewicht, Maß und Elle ausmessen und abwägen. In Hamburg kann eine Frau, wenn ihr der Mann keine Handelsgeschäfte anvertrauet, nicht mehr, als so viel ein Stein Flachs beträgt, borgen. Creditiret ihr aber Jemand, ohne des Mannes Vorwissen und Bewilligung, mehr: so ist er nicht befugt, bey entstehender Bezahlung, auf den Mann oder dessen Güter eine Execution zu verhängen.

Hienächst verbieten auch die Rechte, den Kindern, die noch unter väterlicher Gewalt stehen, zu borgen, es wäre dann, daß der Vater darein willigte, widrigenfalls sind sie nicht schuldig, das aufgeborgte Gut oder entlehnte Geld zu bezahlen.

Kaufleute, wenn sie verborgen, thun wohl, wenn sie sich von dem Empfänger der Waaren die Rechnung unterschreiben lassen, weil, nach preußischen Landesgesetzen, nach sechs Monaten ihre Handelsbücher nicht mehr einen halben Beweis machen.

Was die Bezahlung eines geborgten und auf Zeit gekauften Gutes, oder gelehnten Geldes, anbelangt: so muß, was die Münze betrifft, der Schuldner eben dergleichen Münzsorten, als er zur Zeit des Contractes versprochen, oder zu derselben Zeit empfangen hat, wieder geben. Sollte, zur Zeit der Zahlung, die Münzsorte gar nicht mehr vorhanden, oder so rar geworden seyn,

daß solche nicht füglich aufzutreiben ist, so muß, statt dessen der coursmäßige Werth bezahlet werden. Wäre aber die Münzsorte ab- oder sehr herunter gesetzet, so muß dennoch der Schuldner dem Gläubiger den Werth, welchen diese Münzsorte zur Zeit des Anlehns gehabt hat, bezahlen.

Das Borgen in der Wirthschaft, ist die lange verschobene, oder auf geraume Zeit hinaus gesetzte, bare Bezahlung für die zu Erhaltung des Hauswesens aufgenommenen Bedürfnisse. Das Borgen bey Kaufleuten scheint allemal ein freyer, zur glücklichen Betreibung des Handlungswesen nöthiger, zweyseitiger Contract zu seyn, weil ohne ihn unzählige Waaren nicht bequem vertrieben werden können, und er sich auch meistens auf größere Summen und Capitale erstrecket. Das Borgen in der Wirthschaft hingegen scheint kein wahrer Contract zu seyn, weil es höchstens ein gezwungener, einseitiger, und der Natur des Kaufes widriger Contract ist. Denn, die Hausbedürfnisse sollten, ihrer und des Hauswesens Beschaffenheit nach, gleich baar bezahlet werden. Dieses ganze Borgen erstreckt sich nur stets auf einzelne kleine Posten, die bey guten Wirthschaften auch gleich abgethan werden können, und die erst durch das lange Aufschreiben zu größern Summen aufschwellen. Und sodann scheint die eine Part, welche die Hausbedürfnisse liefert, die allermehreste Zeit entweder aus Mangel des sonstigen Absatzes und Verdienstes zum Borgen genöthiget, oder sonst durch andere Vorspiegelungen dazu verleitet oder überredet zu werden, weil dergleichen Borgen gänzlich wider das Interesse der Verkäufer ist, wie wir im Folgenden sehen werden. Dieses Borgen in den Wirthschaften ist nun vornämlich in Städten Mode, wenigstens viel häufiger als auf dem Lande; und je größer die Stadt ist, je mehr pflegen die Leute, auch so gar vornehmen, auf Borg zu leben. Die Ursache kömmt daher, weil in Städten alles mit baarem Gelde in den Wirthschaften abgethan werden muß, und die Vorräthe

nicht

nicht so, wie auf den Dörfern, gehalten werden können. Man braucht auch in Städten viel mehrere Dinge, wenn sie gleich öfter mit ins Kleine fallen, als auf den Dörfern. Zudem so borget auch der Handwerker nicht so leicht dem Bauer, als einem andern Nebenbürger, den er täglich vor Augen hat, und an die Abtragung der Schuld erinnern kann; anderer Umstände, die zum Borgen veranlassen, als: die zurück bleibenden Besoldungen, und anderer öffentlichen Zerrüttungen der Cassen, nicht zu gedenken.

Ehe ich eine weitere Betrachtung anstelle, erinnere ich noch, daß diejenigen Fälle nicht hieher gehören, da Hauswirthe, zumal deren Hauswesen sehr weitläuftig und kostbar ist, bisweilen die Bezahlung der Wirthschaftsbedürfnisse, etliche Tage auf gelegene Zeit verschieben, oder auch durch einen ihrer Hausofficianten, durch den Haushofmeister, oder einen andern, die Lieferungen der Consumtibilien zwar auf kurze Zeit anschreiben, aber darüber Mannale führen lassen, und sie sodann alle Wochen oder Monate abschließen und baar abthun lassen. Diese und dergleichen Fälle kommen hier nicht in Betrachtung; denn sie sind immer baare Bezahlung, und werden nur der Rechnung und Bequemlichkeit wegen in Separatsummen, zu besserer Ordnung des Hauswesens, gebracht. Aber unser verderbliches Borgen ist, wie gesagt, eine lange verschobene, auf halbe, ganze und mehr Jahre hinaus gesetzte, selten im Ganzen, sondern mehrentheils theilweise, und in Abschlag erfolgte Bezahlung der empfangenen Sachen. Sie ist eine Wirthschaft, die sich fast ganz auf Credit erhält, und nur deswegen die alten Reste abthut, um in diesem Nothfalle neuen Credit zu erlangen.

Ich komme nun zum Erweise, daß alle Wirthschaftsbedürfnisse, nicht nur der guten Ordnung, sondern auch der natürlichen Billigkeit wegen, sogleich baar zu bezahlen sind. Denn erstlich sind alle die

Wirthschaftsdinge, sofern sie einzeln betrachtet werden, von geringer Erheblichkeit, und von geringen Preisen. Wenn auch die Wirthschaft noch so groß ist, so sind die einzelnen Werthe der Consumtion allemal etwas geringes gegen die Summen, die davon nach Verlauf etlicher Monate anschwellen. Die wirthschaftliche Klugheit leget es mir daher zum nothwendigen Gesetz, lieber die kleinen Theile der Summe nach und nach, und beym Empfange, zu bezahlen, als mich mit der Summe des Genossenen nach etlichen Monaten zu beladen. Diese kleinen Geldposten muß man allemal bereit haben, denn sie sind der Grund der Wirthschaft, und ich lasse mir ihren Mangel nicht einmal zum Einwurf gegen meinen Satz machen. Hiezu kömmt zweyteus, das Grundgesetz aller wirthschaftlichen Ordnung, nämlich, das Gekaufte sogleich zu bezahlen. Dieses Gesetz giebt uns schon das menschliche Gewerbe an die Hand. Aber hier ist dessen Beobachtung am nöthigsten. Denn alle Wirthschaftsbedürfnisse werden uns von Leuten geliefert, die des baaren Geldes in ihrem Gewerbe äußerst bedürftig sind, und oftmals die Zuthaten wohl von andern geborget, oder doch keinen Verlag weiter in Händen haben, wenn ihnen die baare Bezahlung für ihre Arbeiten hie und da ausbleibt. Mancher Schuster und Schneider, der für mich arbeitet, hat in seinem ganzen Verkehr das Jahr über nicht mehr als hundert Thaler stecken, von deren öfterer Umwendung er und seine Familie leben soll. Wenn er nun an etlichen Orten von diesen Hundert hie und da ein halb Dutzend Thaler creditiren soll, was will am Ende aus seiner Wirthschaft werden? Es ist daher Nothwendigkeit und eine Pflicht gegen das gemeine Wesen, diese Leute sogleich zu bezahlen. Das will ich auch noch aus einem andern Grunde beweisen. Der Handwerker und Künstler, der mir etwas arbeitet, liefert mir Waaren, die zu meinem Hausbrauche, d. i. zu meiner Consumtion, dienen, nicht aber zu meinem Verkehr, und

Gewinn

Gewinn damit zu machen. Der Hausbrauch ist der Aufwand auf die gesamten, besonders auf die nothwendigen, häuslichen Bedürfnisse. Dieser Aufwand ist also für Dinge, die sogleich verbrauchet, und zur Haushaltung angewandt werden. Der Arbeiter gestattet mir seine Waaren zur Abnutzung, zum gänzlichen Verbrauche, zu meiner Consumtion, und ich will ihm nicht den Genuß des Werthes davon gleichmäßig zu seinem Gebrauche verstatten. Die Natur der Sache leidet hier an sich kein Borgen; und wenn es geschieht, so geschieht dem einen Theile allemal Unrecht, weil er schlechter daran ist, als der, welcher die Consumtibilien empfängt, und nicht gleich bezahlet. Ein anderes ist borgen bey der Handlung; ein anderes, borgen in der Wirthschaft. Bey der Handlung: denn der Kaufmann liefert dem andern nicht Consumtibilien, sondern Waaren zum Verdienste, d. i. durchs Gewerbe Gewinn damit zu machen. Machte er keinen Gewinn damit, sondern berechnete dem Gläubiger die verkauften Waaren, so müßte dieser ihm doch für seine Bemühung einige Vergütung, oder einen Rabatt, geben. Folglich läßt er ihm lieber die Waaren auf Credit, und bekümmert sich nicht um den Gewinn, den der andere damit machet: wenn er nur zur gehörigen Zeit seine richtige Bezahlung dafür empfängt. Hier geschieht also keinem von beyden Theilen Unrecht, wenn der eine auf Credit giebt, und der andere nicht eher bezahlet, als bis er durch Umsatz der Waaren, Profit gemacht hat. Ein anderes aber ist Borgen in der Wirthschaft. Denn hier werden Dinge zum Hausgebrauche, folglich zur gänzlichen Vernutzung, nicht aber zum Gewinne, hingegeben. Daher ist es äußerst gerecht, dem Lieferanten gleiches Nutzungsrecht vom Werthe dieser Dinge alsbald zukommen zu lassen. Ihres Nutzens wegen nehmen dergleichen Leute lieber das Geld für die gelieferten Waaren in kurzen Fristen auf einmal. Wenn diese Fristen richtig, und mit dem Tage inne gehalten

werden, so ist das noch immer baare Bezahlung, weil mancher mit etlichen Thalern mehr, als mit einzelnen Groschen, anfangen kann. Und da hebet sich der Vortheil von beyden Seiten immer ziemlich auf, obgleich der Empfänger, oder der Hauswirth, der Nachsicht wegen, stets besser daran ist.

Setzet man nun, die wirthschaftliche Ordnung bestehe in der natürlichen Verbindung aller Wirthschaftsgeschäfte und Pflichten unter einander: so gehört die bereite Bezahlung der empfangenen Bedürfnisse, nach dem vorhin angeführten, vorzüglich zur häuslichen Ordnung. Und wenn dieses ist, so ist das Borgen in der Wirthschaft eine wahre Unordnung und die Quelle aller Zerrüttung. Dieses will ich hier ebenfalls beweisen. Geht man vermittelst des angefangenen Borgens einmal von der wahren Ordnung im Hauswesen ab, so wird man dieser Unordnung auch in allen übrigen Zweigen der Haushaltung gar leicht gewohnt; z. B. im Gesindelohn, im Kaufe zur Unzeit, in gehöriger Anschaffung der Vorräthe, u. s. w. Ist man des Borgens einmal gewohnt, so wird man im Kurzen leichtsinnig, und verkennt den eigentlichen Werth des Geldes, weil man es weder in Verhältniß auf sich, noch auf den Preis der erhaltenen Bedürfnisse, betrachtet. Und wenn man am Ende auf einmal bezahlen soll, so wird man noch über dieß auf das Geld und auf die ganze Wirthschaft verdrießlich. Besser zur Stelle und theilweise in kleinen Posten bezahlt, als die einzelnen kleinen Stücke zu ansehnlichen Summen anwachsen zu lassen! Gleichwie hiernächst die stete baare Bezahlung das richtigste Mittel zur vernünftigen Sparsamkeit ist: so ist gegentheils das Borgen der gewöhnlichste Weg zur Verschwendung. Ein Hauswirth, der stets bar bezahlet, was er empfängt, hält allemal mit seinem Beutel Rath, ehe er etwas bestellet und machen läßt; und wenn dieser Nein dazu spricht, so wird die Bestellung verschoben, bis Geld im Vorrathe ist. Das

Nöthige

Nöthige wird auch jederzeit dem Bequemen und Ergötzenden vorgezogen. Und wie viel giebt es dann Wirthschaften, wo das Geld, (ich rede aber bloß vom Wirthschaftsgelde, nicht von der Casse des Gewerbes,) so sehr im Ueberfluß wäre, daß man allemal in den vollen Beutel greifen könnte? Die baare Bezahlung wird zulezt zur Gewohnheit, wenn man sich einmal dazu ein oder etliche Jahre eingerichtet hat. Man wird gegen alle Versuche der Freunde gleichgültig, und gegen die Anerbietungen des Credits der Handwerker, Künstler, Kramer und Kaufleute gewißer Maßen hart, daß man nicht eher ausnimmt, als bis man es gleich bezahlen kann. Diese baare Bezahlung der Bedürfnisse ist hiebey zugleich ein Bewahrungsmittel gegen den vielfältigen Aufwand bey Neuerungen und Moden, weil diese mehrentheils geldfressend, und ein Werk des Commerzes und des Luxus sind. Aber der gute Wirth und der Commercant sind immer ein wenig mißtrauisch gegen einander; der lezte will stets haben, und der erste will nicht gern geben; der lezte empfiehlt unaufhörlich, und bietet Credit an, der erste lehnet unaufhörlich ab, und versparet den Kauf, bis er baares Geld hat. Ganz anders verfährt der Hauswirth, der auf Borg lebet. Er läßt immer drauf los bestellen, und ohne Aufhören neue Bedürfnisse auf Credit anschaffen. Er übersieht den Aufwand nicht, und stellet sich vor, die Dinge kosten wenig; und wenn die Zeit komme, werde sich auch schon die Bezahlung finden.

Noch mehr. Man bringt durch das wirthschaftliche Borgen sowohl sich selbst, als die Liefer:nten der Consumtibilien, in Schaden. Sich; denn man muß alles Geborgte theurer bezahlen, und bekömmt über dieß auch noch schlechtere Waaren, als wenn man es gleich mit baarem Gelde abthut. Ein Satz, der im Kaufe und Verkaufe von Niemanden geläugnet wird, und seinen Grund in der Theorie und Praxi der Gewerbe hat; und diesen Satz sollten die Handwer-

ker,

ker, die mit uns zu thun haben, nicht ebenmäßig verstehen? Wenn sie ihn aber nicht verständen, so wird ihnen die Erfahrung von den ausbleibenden Schulden solchen schon selbst in die Hände geben. Und meint man dann, daß auch alles von den Arbeitern und Verkäufern so ganz richtig möge aufgezeichnet werden, und ob diese nicht zuweilen mit doppelter Kreide schreiben? Der borgende Wirth wird vielleicht ein Gegenregister halten. Wer mir dieses saget, der hat vollends niemals die Folgen des Borgens bedacht. Wie will der eine Ordnung im Gegenregister halten, dem die weit geringere und kürzere Ordnung der baaren Bezahlung beschwerlich und mißfällig ist? Man schadet aber auch, durch stetes Borgen der Hausbedürfnisse, seiner Ehre und seinem guten Namen. Da man jederzeit den Schustern, Schneidern, Fleischern und Krämern verwandt ist, so kömmt man gar bald in den Verdacht, daß man niemals Geld habe. Der Gewinn von unserm Gewerbe, oder die Einkünfte von unserer Bedienung, müssen schlechterdings allemal soviel Baarschaft hergeben, als man zur Wirthschaft brauchet; denn bloß nach diesem muß man den Wirthschaftsfuß abmessen. Der Verdacht des steten Geldmangels ist auch von Leuten ganz gegründet, die in ihrem Hauswesen so viel auf Borg nehmen. Und ob es dann ein Ruhm sey, nichts als vorgegessenes Brod zu bezahlen, oder sich den ewigen Geldmangel vorrücken zu lassen, wird ein jeder leicht für sich entscheiden. Genug, borgen und am Gelde Mangel haben, sind unzertrennliche Dinge.

Man bringt ferner, durch das wirthschaftliche Borgen, diejenigen in Schaden, von denen man borget. Denn diese Leute, die uns die Dinge zum Hausbrauche auf Borg geben, sind gemeiniglich arme Leute. Wenn sie nicht zur gesetzten Zeit, wo nicht gleich bey Ablieferung der Waaren, bezahlet werden, müssen sie wieder von andern borgen, ihre Zuthaten auf Credit ausnehmen,

men, und verlieren dadurch den Vortheil des wohlfeilern baaren Einkaufes. Sie müssen oftmals dadurch ihren Gesellen und Bedienten das Lohn schuldig bleiben, und sehen sich überall in ihrer Nahrung zurück gesetzt.

Ein anderes häusliches Uebel, welches aus dem steten Borgen entsteht, ist dieses, daß man niemals richtige Rechnung über Einnahme und Ausgabe führen kann. Die Wirthschaftsbücher, und die darin befindlichen Rechnungen, sind die Seele einer guten Haushaltung. Fallen nun diese in Wirthschaften, wo alles borgweise genommen wird, gänzlich weg, so sieht man wohl, wie es mit der Wirthschaft selbst ablaufen werde. Daß aber bey dieser Art hauszuhalten, dergleichen Rechnungen nicht wohl möglich seyn, schließe ich daher, weil sie der Grund aller Ordnung im Hauswesen sind. Die Wirthschaft auf Borg aber ist keine Ordnung, sondern das unordentlichste Verfahren, welches im Hausstande gefunden werden kann; daher können dabey keine richtige Wirthschaftsregister gehalten werden. Noch ein anderer Beweis aus der Sache selbst! Wer die meisten Bedürfnisse des Hauswesens, so gar die kleinsten Consumtionsstücke, immer aufschreiben läßt, und alles von den Lieferanten borget, der weiß weder genau, was er empfängt, noch was davon der geringste Preis ist. Denn er muß glauben, was am Ende der Lieferant auf seinem Zettel bringt, und was er davon für Preise angesetzt hat. Denn erstlich hält der Wirth, wie schon oben gesagt ist, keine Gegenrechnung; er müßte deren gar viele einzelne Specificationen haben; und gesetzt, er schriebe sich das Gelieferte nun auch einmal auf, wie es bisweilen kömmt, wenn die Bevortheilung zu arg wird, so behält der Lieferant doch immer Recht, weil er sich auf sein langes Borgen berufet, und den Hauswirth überredet: die Ansätze könnten wohl vergessen, oder von den Leuten nicht angegeben seyn, bey ihm würde alles richtig angeschrieben, er sey ohnehin, des langen Verborgens halber, schlechter daran,

an, und werde es nunmehr ganz überdrüßig. Was will der Wirth anders machen, als die Sache in Güte abthun, und sich mit seinem Wirthschaftsgläubiger so gut zu setzen, als er kann! Er weiß auch von den Sachen die Preise nicht recht. Denn wer baar bezahlet, der giebt immer weniger; er handelt so genau als er kann, und jedermann weiß, was bares Geld auch bey den kleinsten Dingen zum Hausbrauche thut. Dasjenige, was also baar für eine Sache gegeben wird, das nenne ich ihren Preis, der in das Wirthschaftsbuch einzutragen ist. Und da diesen der Borgende niemals recht in Händen hat und abschließen kann, auch die ausgenommenen Stücke insgesamt nicht wohl weiß, so fehlen ihm die eigentlichen Data zu seiner Ausgabe. Und wollte man sagen, er könnte ja alles im Ganzen einschreiben, so wäre dieß ja noch wohl ein Weg, sich einiger Maßen vorzusehen. Aber es geschieht bey den wenigsten, und es ist doch weder der ordentliche, noch der wohlfeilste Weg.

Aus dem Borgen in der Wirthschaft entsteht auch ein Verderbniß für das gemeine Wesen. Diese unglücklichen öconomischen Schuldner treiben gemeiniglich die Preise der Hausbedürfnisse in die Höhe, und erschweren mit ihrem Borgen den Handel für andere promte Bezahler. Denn, weil denen, welche auf Borg leben, gemeiniglich alles theurer angeschlagen wird, so ergreifen die Arbeiter gar willig die Gelegenheit, sich bey andern auf dieser ihre Preise zu berufen.

Die Ursachen dieser häuslichen Unordnung, fallen leicht in die Augen, wenn sie in den Wirthschaften selbst ziemlich verwickelt und zusammengesetzt sind. Es sind vornämlich zwo derselben, daraus vermuthlich alle andere Nebenursachen herfließen. 1) Die übertriebene Pracht in allen menschlichen Ständen, besonders in den mittlern und niedrigern. Pracht an sich, ist ein Bedürfniß der Republik allein, aber kein Bedürfniß der Einwohner insbesondere. Sie ist allenfalls ein zuverlässiger Aufwand für reiche, und characterisirte Personen in großen Städten, an Höfen, in hohen Bedienungen, und die Polizey ermäßiget sie billig also, daß sie auch hier noch

in ihren Schranken bleibt, und nicht wider die Religion und guten Sitten anstößt, nicht den Müßiggang und die Ausschweifung befördert, hauptsächlich nicht das Vermögen der Privatleute überwiegt und sie in Armuth stürzet. Aber eine übertriebene Pracht, und bey den niedrigen Classen der Einwohner ist sie es allemal, ist keine Pracht mehr; sie ist ein kurzer Schimmer, auf den eine lange Dunkelheit, eine desto größere Armuth, erfolget. Wenn demnach die Mittelleute, dergleichen die Bürger in kleinen und Mittelstädten alle sind, diese Pracht, diesen Luxus der größern nachmachen, so geben sie immer mehr aus, als sie einnehmen, die Baarschaft der Einkünfte und Verdienste nimmt bald ein Ende, und so geht das Borgen an. Der Staat, den sie treiben, und der hohe Fuß, darauf sie leben, blendet bald andere, die ihnen Credit geben, und die Liebe zum Gewinn thut es schon an sich. Der bisherige Lieferant will seine gute Numer nicht gleich aufgeben; er verborget also, zu seinem und des Hauswirthes größten Schaden, der, anstatt sich einzuschränken, nunmehr erst ins Labyrinth geräth. 2) Die wenigsten Hauswirthe machen einen richtigen Ueberschlag in ihrem Hauswesen. Sie haben keinen gehörigen Wirthschaftsfuß errichtet, keine Balanz von Einnahme und Ausgabe gezogen, und die lezte nach der ersten abgemessen.

Da nun das Borgen in den Wirthschaften so viele Uebel für die Familien, und folglich auch für das gemeine Wesen, nach sich zieht: so fragt sichs, ob diesem Unwesen, und wie ihm abzuhelfen sey? Die Zerrüttung der Privatwirthschaften ist ein Gegenstand, den lediglich die Polizey abwenden muß. Sie muß, so viel möglich, selbige nicht einmal aufkommen lassen. Die Mittel, welche sie dagegen in Händen hat, sind vornämlich diese: Die Sorge für bessere Erziehung der Jugend in allen Pflichten gegen Gott und Menschen; und unter diesen eine zeitige Anführung zu den Regeln einer guten Wirthschaft, wozu verschiedene Anstalten in unsern Schulen das ihrige beytragen können, und worauf die so genannten Realschulen zum Theil schon abzielen. Gutes Rechnen und Schreiben, nebst einer sittlichen Leitung zur vernünftigen Denkungsart, haben einen großen Einfluß auf die gute Wirthschaft, und diese zieht den Abscheu vor

Schul-

Schulden und Borgen schon ohnehin nach sich. Hiernächst sollte das verderbliche Borgen in den Wirthschaften durch öffentliche Gesetze gehemmet werden. Hat man doch Summen festgesetzt, über welche jungen Leuten in verschiedenen Lebensarten nicht geborget werden soll. Läßt man doch Unmündige, (und der Hauswirth, welcher kein baares Geld halten kann, ist in Absicht auf dasselbe immer ein Unmündiger) nicht wie sie wollen, mit dem Gelde schalten. Hat man doch in manchen Ländern und Städten, wie die Polizeygesetze ausweisen, die Summen bestimmt, welche einer Hauswirthin geborget werden sollen, für deren Uebermaß die Gläubiger weiter keine Rechtshülfe haben. Warum sollte man dann auch nicht, durch geschickte Einrichtung, ein Quantum feststellen können, über welches den Wirthschaften an Hausbedürfnissen und Consumtibilien, nach Verschiedenheit der Stände und der Bedienungen nicht dürfe creditiret werden? und wenn es geschieht, daß die verborgenden Lieferanten nicht nur keine obrigkeitliche Hülfe bekommen, sondern noch obenein des über das bestimmte Quantum verborgten verlustig seyn müssen. Es könnten dieses Regulative für die mancherley Ordnungen der Städte und Oerter, für die mancherley Stände seyn. Manche Wollüstlinge müßten sich alsdann einschränken. Mancher Verschwender würde niemals den schimmernden Staat getrieben haben, wenn ihm nicht leichtsinnige Gläubiger darin Vorschub, auch bis auf die geringsten Lebensbedürfnisse, gethan hätten. Das widerleget hinlänglich den Polizeysatz, den manche hier im Kopfe haben: wer nicht bezahlet, dem wird nicht geborget. Die Erfahrung lehret, daß diejenigen am meisten geborget erhalten, die am wenigsten bezahlen.

51. und 52. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1774.

Borgois-Fractur, eine Art deutscher Lettern; siehe unter Fractur.

Borgues, Körbe von Weiden, welche vor die Oeffnungen der Fischzäune (Parcs) am Ufer des Meeres oder eines Stro-

Stromes gesetzt werden, und so eingerichtet sind, daß die Fische leicht hinein schleichen, aber nicht wieder heraus kommen können.

Borke, Borkenreißen, Borkenschälen; s. Rinde.

Bork-Schwein, s. Borgschwein.

Born, s. Brunnen.

Borndistel, s. Cardobenedicten.

Bornfahrt, wird gemeiniglich alle zehn Jahre in den Salzwerken zu Halle angestellt, und vorher alle daselbst befindliche vier Brunnen ledig gezogen; hierauf wird, in Gegenwart der Obrigkeit, ein hölzerner mit etlichen brennenden Lichtern besteckter Kasten über dem Brunnenloche festgemacht, in welchen der Born- und Zimmermeister steigen, und mit Haspeln langsam hinunter gelassen werden, um zu besichtigen, ob auch die Salzquelle unten im Grunde in gutem Stande sey, oder der Brunnen eine Ausbesserung nöthig habe. Bey dergleichen Bornfahrten gehen allerley Zeremonien vor.

Bornknechte, sind zu Halle diejenigen, welche die Sohle aus dem Brunnen ziehen, und daher auch Sohlzieher genennet werden.

Bornkraut, s. Cardobenedicten.

Bornkresse, Brunnenkresse; s. unter Kresse.

Bornstein, s. Bernstein.

Bornwurz, s. Cardobenedicten.

Bornage, das Gränzsteinsetzen; die Marksteinsetzung; die Umgränzung mit Mahlsteinen, oder auch mit einem Graben, mit einem Gehäge, mit einer Landwehr, u. d. gl.

Action de bornage, L. Actio finium regundorum, die rechtliche Klagbefugniß gegen einen Gutsnachbar, damit er angehalten werde, die bestimmte Gränze seines und meines Feldes mit Marksteinen zeichnen zu lassen, oder die alten Gränzsteine wieder zu erneuern.

Bornager. Dieses auf der Loire gebräuchliche Wort bedeutet: eine lange Stange gegen den Ort, wo das Schiff hin-

hingetrieben wird, hinunter lassen, und sie alsdann fest anhalten, damit das Schiff auf die Seite fahre.

Bornal, das Bienenlöchlein, oder Honiglöchlein im Wachse. Jngl. Honigseim.

Borne, ein Gränzzeichen, es sey nun z. B. ein Gränzstein oder Mahlstein, oder eine Gränzsäule, oder, ein zur Gränzscheidung gezogener Graben oder Gehäge; s. Gränze.

Jm erweiterten Sinne heißt auch Borne, ein Eckstein vor Häusern, Thoren, Thüren und Mauern, damit sie nicht durch das Anfahren der Wägen beschädiget werden; vulgo, ein Radstößer.

Borner, Gränzsteine, oder auch ein anderes Gränzzeichen setzen.

Bornes, bey den Glasern; s. Zwickel.

Borneyer, Bornoyer, mit dem einen Auge, indem man das andere zuschließt, eine gewisse Fläche oder Linie gleichsam abmessen, um zu beurtheilen, ob sie nach der Schnur angelegt sey oder nicht.

Borragen, Borretsch, Borres, Borgelblumen, Burretsch, Herzblümlein, Herzblume, Herzfreude, Wohlgemuth, L. Borrago, Buglossum latifolium. Fr. Borrage, Borrache, Bourrache. Dieses jährige Blumengewächs hat eine weiße, mit vielen kleinen Fasern versehene, klebrige und süße Wurzel. Sein Blatt, welches auf die Erde hängt, ist breit, rundlich, dunkelgrün, rauch, etwas kraus, und mit sehr zarten Stacheln versehen. Der Stängel ist ebenfalls rauch, cylindrisch, hohl, niedrig und ästig. Seine Blumen kommen oben aus den Spitzen der Aeste hervor, und sind gemeiniglich blau, bisweilen aber weiß, oder fleischfarbig. Sie stehen auf 1 Zoll langen Stielen, welche sich gegen die Erde neigen. Sie sind aus einem einzigen Stücke, und haben fünf Einschnitte, die einen Stern vorstellen. Aus dem Mittelpuncte kömmt eine Art einer schwarzen Pyramide hervor, welche aus fünf, oben an der Spitze zusammenlaufenden, Staubfäden besteht. Der Kelch, worin

worin sie stehen, hat ebenfalls fünf Einschnitte, welche spizig, grün und rauch sind, woraus ein mit vier jungen Früchten umgebenes Pistill hervor kömmt, aus welchem eben so viel dicht an einander liegende Samenkörner werden, welche Anfangs grün sind, hernach aber, wenn sie reifen, schwarz werden, und auf der Seite, wo sie zusammenhängen, ein kleines weißes beynahe unmerkliches Knöpfchen behalten. Sie sind ein wenig länglich und runzelig, und gleichen, sowohl in Ansehung ihrer Bildung, als der Farbe und Größe, dem Mäusekothe.

Die Pflanze vermehrt sich nur durch den Samen, welchen man zu aller Zeit aussäen kann, und der auch geschwinde aufgeht. Sie wächst so gar von freyen Stücken an denen Oertern, wo sie einmal gestanden hat, ohne daß man sie beynahe tilgen kann; aber kaum hat sie ihre vollkommene Bildung, so geht sie in die Höhe, daher muß man alle Monate ein wenig davon säen, wenn man sie brauchet. Ihr Same ist sehr schwer einzusammeln; denn sobald er reif ist, fällt er aus, und die Vögel sowohl als die Feldmäuse sind sehr begierig darauf. Man muß den Stängel ein wenig grün abschneiden, und in der Sonne auf einem Tuche dürr werden lassen, oder ein altes Stück Leinwand unter die Pflanzen breiten, damit man den Samen nach und nach, so wie er ausfällt, bekomme. Er bleibt zwey Jahre gut. Man kann ihn entweder im Frühlinge oder Herbste aussäen; doch ist leztere Jahrzeit hiezu bequemer. Man säet aber denselben auf ein freyes Stück Landes, wo die Pflanzen nachgehends bleiben sollen. Sind dieselben etwas erstarket, so muß der Boden umgegraben werden, um das Unkraut auszurotten. Man muß auch einige Pflanzen ausziehen, wenn sie zu nahe an einander stehen, und 8 bis 10 Zoll Raum zwischen ihnen lassen. Nach diesem erfordern sie keine besondere Wartung mehr; es müßte denn seyn, daß neues Unkraut zum Vorschein käme; alsdann muß der Boden zum zweytenmale umgegraben

werden um solches wegzubringen. Wird dieses auf die gehörige Art und bey trocknem Wetter verrichtet, so wird der Boden vom Unkraute rein, und kein Ausgäten mehr nöthig seyn, bis der Borretsch verwelkt ist. Diejenigen Pflanzen, welche man im Herbste gezogen hat, werden im May blühen; diejenigen aber, welche man erst im Frühjahre ausgesäet hat, werden nicht eher, als im Junius blühen. Verlangt man demnach, daß die Pflanzen beständig fort blühen sollen, so muß man im Frühjahre, einen Monat nach der ersten, eine zweyte Saat vornehmen. Dieses muß aber auf einer schattigen Rabatte geschehen; und wenn eine trockene Witterung einfiele, so muß man den Boden fleißig begiessen, und dadurch die Pflanzen zum Aufgehen nöthigen. Von dieser letztern Saat wird man Pflanzen bekommen, die bis zu Ende des Sommers blühen.

Der Borrage wird mehr zur Arzney, als in der Küche, gebraucht. Indessen kann man ihn doch mit gutem Nutzen, unter andern Kräutern zu den Suppen, und auf andere Weise an den Speisen, gebrauchen; er muß aber jung und zart seyn. Man bedient sich auch seiner Blume, wegen ihrer schönen himmelblauen Farbe, zum Salat. Weil die jungen Pflänzchen, sonderlich im May, viele Aehnlichkeit mit denen von den sogenannten Esels- oder wilden Gurken (Cucumis sylvestris; Elaterium) haben: so müssen diejenigen, welche beyderley Gewächse in ihren Gärten haben, bey Aufsuchung der jungen Borragenpflanzen zu Salaten oder zum Kochen, Vorsicht anwenden, daß sie keine Eselsgurkenpflanzen für Borragen ergreifen, indem jene ungemein stark purgiren.

Außer dem aus den Borragen bereiteten Wasser, und Syrupp, kann ein Hauswirth sich des Borragen-Zuckers oder der Borragen Conserve zu seiner Gesundheit bedienen. Man nimmt, in dieser Absicht, ein hohes gleichweites Glas, bestreuet den Boden mit Zucker, leget eine Schicht Blumen, ungefähr einen Finger dick,

dick, darauf; alsdann Zucker, und nachher wieder Blumen, und also wechselsweise, bis das Glas voll ist, so hat man eine vortreffliche Herzstärkung.

Man pflegt die Blumen auch in den Wein zu legen, und davon zu trinken.

Borras, s. Borax.

Borrat, Borat, oder Burat, ein aus Seide und wollenem Garn gewebter schwarzer Zeug, wobey die Kette oder der Aufzug Seide, der Einschlag aber Wolle ist. Es giebt dessen zweyerley Arten, gepreßten und ungepreßten, und beyde sind an Güte bald fünf drähtig, bald sechsdrähtig, superfein, u. s. w. Nach Proportion dieser Güte wird die Elle zu 2 bis 8 Groschen verkauft. Man muß aber bey dessen Einkauf wohl acht geben, daß man nicht mit verbranntem oder streifigem Gute betrogen werde, welchen letztern Fehler der Borrat oft zu haben pflegt.

Der Borrat wird in Niedersachsen, sonderlich in Hamburg, stark fabricirt, und auch daselbst am stärksten vertrieben, indem ihn dasiges Frauenzimmer täglich zu Regentüchern und Regenschürzen trägt. Der gepreßte wird in Freuden- der ungepreßte aber in Trauertagen, gebraucht.

Borres, Borretsch; s. Borragen.

Borsdorfer Apfel, s. unter Malus.

Borsten, s. Schweinsborsten.

Borst-Gras, Gramen sparteum juncifolium, *Bauh. & Scheuchz.* Nardus *Linn.*; s. unter Gras.

Borst-Pinsel, s. unter Pinsel.

Borst-Wisch, ist ein aus Schweinsborsten bestehendes nützliches Werkzeug in einer Haushaltung, womit sowohl die Wände und Decken von den Spinneweben und anderm daran hängenden Unrathe zu reinigen, als auch der Staub von den Meublen gar bequem abgekehrt werden kann. Man hat von diesen insonderheit zweyerley Arten, nämlich kleine, und lange, die man in der Wirthschaft brauchet. Der kleinere Borstwisch, ist eine von Borsten ganz kurz, doch länglich zusammengesetzte

Handbürste; der große aber, oder so genannte Rauhkopf, ist eine von langen Borsten verfertigte, und auf eine lange Stange gesteckte runde Kugel, damit man mit selbiger desto höher langen, und von den Decken und Winkeln die Spinneweben oder andern Unrath desto besser herunter kehren kann.

Borst-Samen, s. Keuschbaum.

Borsten-Wurm, s. Fadenwurm, No. 2.

Bort, s. Bord.

Borten, L. Segmenta, Fr. Passements, oder vielmehr Bords, heißen die aus Gold und Silber, Seide, Wolle, Zwirn ꝛc. in die Breite gewirkten, (und nicht etwann gedrehten oder geflochtenen) Schnüre von mancherley Arten, als: Tressen, Galonen, Bänder und Spitzen, mit welchen man sowohl die Ränder der Hüte, als auch Manns- und Frauenskleider einfasset, oder auch die Nähte und Oeffnungen der Kleider besetzet. Diejenigen, welche dergleichen Schnüre, Borten, Tressen und Bänder wirken, werden Bortenwirker, Bortenmacher, Posamentier, (welches letztere Wort eigentlich nach dem Französischen Passementier heißen müßte) Schnurmacher, Tressenweber, Bandweber, Fransenweber, von den unterschiedenen Waaren, welche sie auf ihren Stühlen weben, L. Limbolarius, Sericarius, Fr. Passementier, genannt. In kleinen Städten vertritt der Bortenwirker zugleich die Stelle eines Knopfmachers, und verfertiget Knöpfe, Leitbänder, Bettaufhelfer, Pferdenetze, und dergleichen Waaren mehr.

Die Schnüre oder Borten, sind bald schmal, bald etliche Querfinger breit. Man bedient sich derselben zur Einfassung des Kleiderschnittes von außen, für die Uniform der Reiter, zu den Livreen für die Bedienten, und man durchwebt sie mit seidenen Sammetstreifen, mit und ohne Gold zu den Achselbändern, zu Frisirung der Taschen und Nähte, und zuweilen giebt man diesen Livreeborten die Streifen und Farben aus den

Wappen

Wappen der Herrschaft, die solche für ihre Bedienten bestellen läßt.

Von den Tressen und Bändern, siehe die davon handelnden besondern Artikel.

Die Werkzeuge der Bortenwirker, sind: ein Weberstuhl, eine Spinnmühle, und ein Schweif- oder Anschweifrahm, welche man in Hallens Werkstätte der heutigen Künste, II. Band S. 224, fgg, und in Sprengels Handwerke und Künste, 3ter Samml. S. 91 — 102, beschrieben findet.

Die Bortenwirker sind, wie die gewöhnlichen Professionisten, zünftig, und ihre Profession gehört zu den geschenkten Handwerken. Ihre Lehrburschе erlernen dieses Handwerk in 5 Jahren, und müssen ihrem Meister 100 Thaler Lehrgeld erlegen, wenn diese Summe nicht durch einen Vergleich gemildert wird. Die Gesellen sind verpflichtet 3 Jahre zu wandern, und erhalten 6 Groschen, wenn sie nach einem Orte kommen. Außerdem aber werden sie noch von ihren Mitgesellen freygebig unterstützet.

Die Arbeiten werden dem Meister und Gesellen jederzeit stückweise, die Goldarbeiten pfundweise, die Borten und Schnürre aber ellenweise bezahlt.

Zu dem Meisterstücke wird ½ Jahr Zeit ausgesetzt; man verfertigt es unter den Augen des Altmeisters, und es besteht in 2 Ellen Sammetborten, und in 2 Ellen Goldborten oder Bandtresse. Die seidene, (eine von ihrer Gestalt so genannte polnische Eichel) muß mit allerley Farben durchschossen, dick, auf beyden Seiten von einem verschiedenen Muster, und hohl, seyn, etwa zu einem Degengehänge. Die goldene Tresse muß bogig, und mit eingelegter Schnurarbeit geschlossen seyn. Von der Handarbeit kann sich der Meister ein Stock- oder Uhrband mit Fransen wählen, welches er will.

In Berlin sind 7 bis 800 Posamentierstühle im Gange.

Zu Amiens in Frankreich, werden absonderlich eine grose Menge Borten von Wolle verfertigt; und den Statuten der Sauetterie oder Raschweberinnung dieser Stadt vom Monate August 1666 zufolge, zählet man ihrer dreyerley Arten. Die eine, welche man kleine Borten, Fr. Petite bordure. nennet, deren Aufzug aus 27 Fäden bestehen, und das Stück davon 24 Ellen in der Länge haben soll; die andere, welche man Anderthalbborten, Fr. Bord & demi, nennt, deren Aufzug von 33 Fäden gemacht seyn, und das Stück davon ebenfalls 24 Ellen in der Länge haben soll; und die dritte, welche Borten mit Spitzen, Fr. Bord à dentelle, heißt, deren Aufzug von 36 Fäden, und das Stück von 36 Ellen in der Länge seyn soll. Diese leztere Art von Borten aber ist fast gar nicht mehr im Gebrauche.

Borten, in der Baukunst; s. Fries.

Borten-Filett, bey den Buchbindern, s. Filett.

Bortingle, heißt in der Flußschifffahrt, eine Art Dalbord (plat bord,) womit ein Schiff oder Fahrzeug, wenn es, wegen seiner Ladung, ziemlich tief im Wasser geht, am Rande erhöhet wird.

Borzelkraut, Borzelein; s. Burzelkraut.

Borzen, s. Faschine.

Bos, ein Thier; s. Ochs.

Bosan, ein Getränk der Türken, welches aus Hirse besteht, die mit Wasser abgesotten ist.

Bosc, Boscage, Bosche, ein Busch, ein Gebüsch, ein Lustgehölz. Siehe Bocage.

Boschen, s. Anflug.

Bosquet, ein Lustgebüsch oder Lustwäldchen, das z. B. in einem großen Garten angelegt ist; s. Lustwald.

Bosquiline, ein mit Wasser und Gehölze bedeckter Strich Landes.

Bossage, Fr. Bossage, nennt man, in der Baukunst, diejenigen aus einem Mauerwerke hervorgehenden (oder vorspringenden) Steine, die man unbearbeitet gelassen hat, um hernach gewisse Figuren, z. B. Wappen, Laubwerk, kleine Aufsätze oder andere Ornemente, darein zu hauen.

Man nennt auch Bossages gewisse hervorragende Steine, welche man unter den Kissen oder Wulsten (Fr.

(Fr. Coussinets) eines Gewölbes oder Gewölbbogens, gleichsam als Kragsteine hervortreten läßt.

Wenn dergleichen aus der Mauer hervortretende Steine oder Quadern grob behauen sind, so heißen sie Bossage rustique, bäurisch Werk. Sind die Ecken noch daran, so heißt es Bossage à anglet. Sind die Quadern in der Mitte gestippt, und mit einem glatten Rande versehen, so heißt es Bossage à anglet piqué. Sind sie bloß schräg abgeschärft, so heißt es Bossage à chanfrein. Sind sie an den Kanten rund abgestoßen, so heißen sie Bossage arrondi. Hat man ihren Kanten vier Abdachungen gegeben, welche sich zusammen vorn in eine Spitze endigen, so heißt dieses un bossage en pointe de diamant. Sind die Quadern in der Mitte vertieft worden, so heißt es Bossage ravalé. Endigt sich ihr Ursprung mit einer Hohlleiste (Cavet) zwischen zween Ueberschlägen oder starken Riemen (Filets), so heißt es un bossage en cavet. Sind die Kanten als eine Rinnleiste gestaltet, so heißt es Bossage à doucine. Sind sie als eine Kehlleiste abgeschärft, so heißt es Bossage à talon. Wurmförmig gestippte hervorstehende Quadern heißen Bossage vericulé.

Der Zimmermann nennt Bossage; 1) jede durch ein gekrümmtes Holz formirte Bogenrundung: 2) die kleinen hervorragenden Balkenenden, z. B. an einem Giebelspieße, an einem Krahnständer ꝛc.

Bosse, heißt bey den Bildhauern, so viel als relief, erhabene Arbeit.

In der Zeichnungskunst, ein Abguß oder abgeformtes Modell, nach welchem gezeichnet wird.

Auf der Glashütte, die kugelrunde Gestalt, welche der Glasmacher dem mit dem Pfeifenknopfe aus dem Hafen gehohlten Glasklose giebt.

Bey den Jägern, die dicke und harte Erhöhung auf dem Knopfe der Hirsche und Rehböcke, da wo sie die ersten Enden des neuen Gehörnes (le cru de la tête) und die Hirschkolben (Cornichons) ansetzen. An den Hirschen heißt sie auch Meule, und an den Rehböcken Enflure.

Bey den Salzwerken, eine Tonne von 5 bis 600 Pfund Salz.

Bey den Gärtnern, ein Schwamm, oder anderes Gewächs oder Knorren an der Rinde der Bäume.

Bosse de pavé, heißt, bey den Pflasterern, der Rücken oder die härteste Erhabenheit eines gepflasterten Dammes, welche der schweren Last der Frachten den mehresten Widerstand thut. Die Bosse wird den niedrigen Seitentheilen (la flache) des Dammes entgegen gesetzt.

Bosselage, Bosselure, getriebene Arbeit auf Silbergeschirr.

Bosselé, Feuilles bosselés, Blätter, die auf ihrer Oberfläche hin und wieder Buckeln haben, welche auf der Unterfläche eine Höhlung machen, z. B. Kohlblätter.

Bossemann, der Unterbootsmann; siehe oben unter Bootsmann.

Bosser, Bosser l'ancre, den Anker aufsetzen, d. i. ihn auf den Krahnbalken (Bossoirs) bringen.

Bosser le cable, oder schlechtweg Bosser, das Seil, womit das Ankertau, wenn der Anker im Meere ist, ergriffen wird, befestigen.

Bossette, siehe Buckel.

Bossier, heißt, auf der Glashütte, der Bläser und Schwinger; derjenige Arbeiter, welcher die Glasklöße, woraus z. B. Bouteillen entstehen sollen, rund bläset und schwinget.

Bossil, der aufgeworfene Rand an einem Graben.

Bossiren, siehe Wachs-Bossiren.

Bossoirs, Bosseurs, siehe Krahnbalken.

Bossu, nennt man, in Touraine, die kupferne Münze, die man zu Paris Sou marqué, nennet. Siehe Sou.

Bossuel, siehe unter Ranunkel.

Bota, ist bey den Spaniern ein gewisses Maß, womit sie feuchte Dinge messen. Es hält 30 Robas, der Roba aber 30 Pfund. Siehe auch Botte.

Botargum, ist das von den Franzosen so genannte Botargue, Boutargue, oder Boutarque, oder, wie die Provenzaler sprechen, Bon Arques, welches von dem Rogen oder den Eyern eines Fisches, Alose, Harder, Meeräsche, Meer-

Meeralet, oder Großkopf, Fr. Muge oder Mulet, L. Mugil oder Cephalus, genannt, (s. Th. I, S. 577 fgg.) zu Tunis in der Barbarey, (welches das beste) desgleichen an unterschiedlichen Orten in Aegypten, sonderlich um Alexandrien herum, wie auch zu Martegue, 8 Meilen von Marseille in Frankreich, zugerichtet und von da in Fäßchen nach Italien und in andere Gegenden versendet wird. Absonderlich wird dessen von Alexandrien in der ganzen Levante überaus viel verbraucht.

Nach des Dale Bericht wird der Botargum folgender Gestalt gemacht. Man nimmt die ganzen Rogen- oder Eyerstöcke, streuet grobes Salz darüber, und bedecket es 4 oder 5 Stunden. Nachgehends beschweret und preßt man es zwischen zwey Bretern Tag und Nacht; und wenn man es gewaschen hat, trocknet man es 13 oder 14 Tage lang an der Sonne, und bringt es jede Nacht unters Dach oder hängt es in den Rauch, jedoch weit von der Flamme, damit es nicht zu warm werde.

Es macht Appetit zum Essen und Trinken, giebt auch dem Weine einen bessern Geschmack. Das beste muß recht trocken seyn, und röthlich aussehen, und wird in den katholischen Ländern, besonders zur Fastenzeit, mit Baumöhl und Citronensaft gegessen. Man schneidet es in Schnitten, wie den Caviar, und hält es für ein delicates Gericht, wie es auch in der That ist. Wenn man es verwahren will, legt man jedes Stück besonders, und wickelt es in Arten von Wachsblättern, da man es alsdann überall mit sich herum führen kann; sonst aber erzeugen sich sehr leicht Würmer darin. Siehe auch Bouri und Caviar.

Botaurus, siehe Rohrdommel.

Both, (Heck-) siehe im H.

Bothe-Haken, siehe unter Haken.

Bothe, (Deich-) } siehe in D.
— (Dienst-) }
— (Frohn-) siehe in F.

Bothe, (Gerichts-) siehe in G.
— (Handwerks-) } siehe in H.
— (Haus-) }

Bothschafter, siehe Gesandte.

Botiche, heißt, im Königreiche Chili, eine Art Weingefäß, welches ungefähr 32 Pariser Pinten hält.

Botres, heißen bey den Tuchmachern, stumpfe und butte Scheeren, d. i. die nicht scharf sind.

Botrys ambrosioides, vulgaris u. mexicana, s. Traubenkraut.

Botrys chamædryoides, siehe Trauben-Gamanderlein.

Botta, ein italiänisches Maß; siehe Botte.

Bottage, eine gewisse Abgabe, oder Art Zoll, welche die Abtey St. Denis, in Frankreich von denen Schiffen und Waaren, welche auf dem Seineflusse hin und her passiren, vom Tage St. Dyonisii, oder vom 9. Oct. an, bis den 30. Nov., als den St. Andreastag, zu heben berechtigt ist.

Bottajo, siehe unter Botte.

Bottanne, ist eine Art Zeug, der zwar in Frankreich selbst nicht, sondern in fremden Ländern gemacht, womit aber doch zu Lyon ein ziemlich starker Handel getrieben wird.

Botte, ein Bund oder Gebund; siehe Bündel.

Im erweiterten Sinne nennt man auch Botte, einen Haufen, oder eine Menge über einander liegender Sachen von einerley Gattung, wenn sie gleich nicht allemal zusammen gebunden sind. Einige nennen auch Botte, jedes rund zusammen gewickelte Pack.

Bey den Nadlern, ein Pack Draht, in Ringen, oder langgeschnitten. Bottes, Ringe Draht. Bottes de dressées, Packe, (Gebünde oder Strehnen) gerichteten Drahtes.

In der Handlungssprache, heißt Botte, ital. und span. Botta, ein gewisses Faß zu Wein oder andern flüssigen Sachen; daher sagt man eine Botte spanischer Wein, eine Botte Oehl ꝛc. Die Oehlbotte gleichet fast einem Muid. Die Weinbotten sind in der Mitte weiter, als an den Seiten, und gehen vom Spundloche bis an

die

die Einschneidung immer enger zu. Besonders bedient man sich des Wortes Botte, in den französischen Provinzen, welche an Italien gränzen, wo man eben daher einen Böttcher Bottaja nennet. Auch ist es bey den Spaniern gebräuchlich, wo die Botte oder Pipe 30 Arobes hält, eine Arobe aber 25 Pfund wiegt.

In Bretagne rechnet man die Botte nach Velten, die Velte zu 4 Pots oder Töpfen, d. i. nach Pariser Maß 8 Pinten. Die portugiesischen Botten halten 67 bis 68 Velten. Die spanischen sind nicht so groß. Diese und die portugiesischen Oehlbotten wiegen ungefähr 1000 Pfund. In Bretagne verkauft man sie nach dem Gewichte, und zieht 16 pro Cent für das Tara ab. Man hat auch halbe Oehlbotten, welche nach Proportion wiegen.

Die Botte zu Venedig ist eine halbe Amphora, und hält 2 Bigots oder Bigonti, der Bigot 4 Quarten und die Quarte 4 Tischaufferas. Man theilet auch die venetianische Botte in Mustaches, deren 76 eine Amphora machen.

Die lissabonische Botte ist nicht so groß, als die spanische, und beträgt jene zu Amsterdam 25 bis 26 Steckans, diese aber 36 bis 37.

Endlich heißt Botte, auch ein Stiefel.

In der Reitschule sagt man: ce cheval va à la botte, d. i. dieses Pferd kömmt mit seinem Kopfe dem Reiter an die Stiefel, und will ihn ins Bein beißen, z. B. wenn er aufsitzen will.

Serrer la botte, die Beine anschließen, und hiedurch das Pferd zu einem hurtigen Gang antreiben.

Beym Sattler, heißt Botte, der Tritt oder Auftritt, der zum Einsteigen in die Kutsche dient. Imgleichen der Schlag an einer Landkutsche.

Beym Jäger, das Hängseil, d. i. der lange Riemen, oder, auch die Leine, woran man den Leithund führet.

Bottel-Bier, siehe unter Bier, Th. V, S. 199.

Bottelage, das Heubinden; das Binden des Heues oder Strohes in Bunde; imgl. der Lohn der Heubinder.

Botteler, in Büschel (Bunde oder Gebunde) binden.

Bottelier, siehe unter Bottlerey.

Botter, Stiefeln machen; it. einem die Stiefeln anziehen.

Se botter, viel Erde oder Koth an den Schuhen hängen haben, weil man auf einem schmierigen oder morastigen Boden gegangen ist.

Bottich, ist ein großes, von starken eichenen Dauben zusammengesetztes, und mit starken eisernen oder hölzernen Reifen gebundenes, rundes Gefäß, welches am Boden weiter, als oben, und nach Bedürfniß größer oder kleiner ist, auch seinen Beynamen davon bekömmt, wozu es gebraucht wird.

Bottich, (Brau-) wie dieselben mit Vortheil anzuschaffen, zu erhalten, auszupichen, zu reinigen und zu zeichnen seyn; s. Th. V, S. 257, fgg.

Bottich, (Gähr- oder Gährungs-) s. Th. V, S. 186.

Bottich, (Meisch- oder Mösch-) s. Th V, S. 52.

Bottich, (Stell-) siehe eben daselbst.

Bottich-Hefen, s. Th. V, S. 181.

Bottichmacher, siehe Böttcher.

Bottich-Zirkel, ein bey den Böttchern gebräuchlicher hölzerner Zirkel mit zwo eisernen Spitzen; s. unter Zirkel.

Bottier, ein Schuhmacher, der Stiefeln macht; ein Stiefelschuster.

Bottine, ein Halbstiefel; imgl. ein kleiner Stiefel von weichem Leder.

Bottines de fer, eiserne Stiefeln, die auswendig mit Leder überzogen sind, für Kinder mit schiefen oder allzu schwachen Beinen.

Bottlerey, Fr. Depence, Soutes, heißen die untern Kammern im Hintertheile eines Schiffes, wo der Zwieback und das Pulver verwahrt liegen. Derjenige Schiffsbediente, welcher über die Bottlerey oder Speisekammer, und über allen Proviant des Schiffes bestellt ist, und selbigen unter das Schiffsvolk austheilet, wird Bottelier, oder Buddelier, Fr. Depencier, und Maitre-Valet, genannt. Er hat einen Gehülfen unter sich, den man den Wasserbottelier nennet.

Bouar,

Bouar, oder *Bouard*, ein Münzwort, ist eine große Masse oder Hammer, 16 Pfund am Gewichte, demjenigen Hammer ziemlich gleich, den die Münzer Flatoir nennen, welcher unten breit ist, womit man etwann flach schlägt, ausgenommen daß er größer und kürzer ist. Man bediente sich ehemals dessen eine Anzahl über einander gelegter Münzstücke gleichzuschlagen. Siehe auch Bouer.

Bouc, ein Ziegenbock, der Mann der Ziege; s. unter Ziege.

Bouc-etain, Bouc sauvage, siehe Steinbock.

In der Handlung, bedeutet Bouc einen Schlauch von Bocks- oder Ziegenfell, worin man Wein oder Oehl verwahret.

Im Maschinenwesen, eine Art Klobenzeug mit eisernen Hörnern, worauf man eine Kette ohne Ende, auf und niedergehen läßt. Es kömmt insonderheit bey Wassermaschinen vor.

Boucage, Bouquetine, L. Tragoselinum, Bockspeterlein, Steinpimpinell; siehe unter Pimpinell.

Boucan, der Ort, wo die Wilden in Amerika Fleisch räuchern; eine Rauchhütte; imgl. der hölzerne Rost, worauf sie das Fleisch, welches sie räuchern oder dörren, legen oder hängen, imgl. eine Darre zum Manioc- oder Cassave-Mehl; s. unter Cassave.

Boucan, (Bois) siehe oben unter Bois, S. 176.

Boucane, L. Angelica silvestris minor; s. unter Angelica.

Boucaner, nach Art der americanischen Wilden, Fleisch räuchern oder Fische dörren.

Boucaner des cuirs, nach Art der Wilden in Amerika, Felle, zubereiten, d. i. die Felle in Rauch hängen, nachdem solche vorher eine geraume Zeit im Wasser eingeweicht, hernach geschabt, und durch Reiben mit dem Gehirne von Rehen schmeidig gemacht worden. Siehe auch Boucaniers.

Boucaner, heißt auch, Ochsen und andere wilde Thiere jagen, um die Haut davon zu bekommen, und das Fleisch räuchern.

Boucaniers, nennt man in der Handelschaft, die americanischen Seeräuber, welche den nach Ost- und Westindien gehenden, und von da kommenden Kauffahrteyschiffen auf der See aufpassen, und sich derselben zu bemächtigen suchen. Sonst hat man diesen Namen nur den Cannibalen auf den antillischen Inseln, und den darauf, vornämlich aber auf der Insel S. Domingo, sich befindenden spanischen und französischen Jägern beygelegt, die sich sonst mit nichts, als mit der Jagd der Stiere, oder wilden Schweine, beschäftigen, um mit der einen, ihren auf besondere Art zugerichteten Häuten, und mit der andern, ihrem ebenfalls ganz besonders geräucherten Fleische, Handelschaft zu treiben. Die spanischen Boucaniers werden insonderheit Matadores, oder Monteros, genannt.

In Ansehung der Waffen, der Kleidung, der Equipage, der Art und Weise, die bemeldeten Thiere zu jagen und zu zerlegen, der dazu nöthigen und auch darauf besonders abgerichteten Hunde, der eigentlichen Zurichtung der Häute von den Stieren, und des Räucherns des Fleisches von den wilden Schweinen, und der übrigen Lebensart dieser Boucaniers, findet man in Savary Dict. univ. de comm. Th. I, S. 534 fgg. nach der Genfer Ausgabe von 1750, in fol. ausführliche Nachrichten; und ich werde in der Folge an gehörigem Orte dessen Erwähnung thun.

Was bemeldeter Boucaniers Art und Weise mit den von ihnen zugerichteten Stierhäuten, und mit dem von ihnen geräucherten wilden Schweinfleische zu handeln, betrifft, so machen die französischen Boucaniers absonderlich aus ihren Ledern Packe, die sie Charges oder Lasten nennen, und wo sie theils Leder von alten, und theils von jungen Stieren, theils aber auch von Kühen, unter einander mengen. Diese Lasten bestehen jede aus 2 Stier- oder einander ganz gleichen Ledern, d. i. von zween wirklichen Stieren, oder von einem Stiere und zwo Kühen, oder von vier Kühen, oder von drey jungen Stieren, indem 3 junge Stiere für 2 alte, und 2 Kühe für 1 Stier gehen, welche man insge-

insgemein Ochsen nennt, obgleich diese Thiere, welche die Boucaniers tödten, nicht geschnitten sind. Sie wickeln ihre Leder in so genannte Banettes oder Körbe zusammen, damit sie von ihnen um so viel weniger gehindert werden, wenn sie in den Gehölzen herum streichen, und tragen sie auch solcher Gestalt in ihre Wohnungen, oder auch an die Rheden, wohin die Kaufleute kommen, sie auf die Schiffe zu laden. Jede Last, oder jeder Korb, wird insgemein für sechs Stücke von 8 Realen verkauft, welches spanische Münzen sind, indem die französischen allda wenig oder gar nicht gäng und gebe sind. Der spanischen Boucaniers ihre Leder aber, welche sonst zwar eben so, wie der französischen ihre, zugerichtet sind, wie dann diese selbst auch ihre Zurichtung von jenen erlernt haben, werden nach der Havana, einem berühmten Hafen auf der Insel Cuba gebracht, und machen einen Theil von der Handlung dieser Stadt aus, indem die Flotte und die Gallionen bey ihrer Zurückkunft von Vera-Crur und Porto-Bello daselbst anzulanden und diese Leder einzunehmen pflegen, um sie nach Spanien zu überführen, wo sie für havanische Leder verkauft, und für die besten geachtet werden, die aus Amerika nach Europa kommen.

Was aber das boucanirte, oder von den Boucaniers, absonderlich den französischen, geräucherte wilde Schwein-Fleisch anbelangt: so gefällt dasselbe, wenn es aus dem Boucan oder der Räucherhütte kömmt, sowohl den Augen als auch dem Geschmacke, indem es einen sehr annehmlichen Geruch von sich giebt, zugleich aber auch eine rechte Zinnober- und appetitliche Farbe hat; so, daß es viele Leute essen, ohne es kochen zu lassen, und mehr Geschmack daran finder, als wenn man es auf andere Art zurichtet. Es ist an dem, daß das boucanirte Fleisch sich nicht lange in diesem Stande der Vollkommenheit und der Güte erhält, und daß es sogar nach Verlauf eines halben Jahres dermaßen austrocknet, daß es, man mag es essen, auf was für Art man will, alsdann nur einen scharfen und salzigen Geschmack hat. Dieses Fleisch wird in Packen, gemeiniglich zu 60 Pfund schwer, und jedes Pack für 6 Stück von 8 Realen verkauft. Zum Einpacken braucht man die Stiele von den Palmbaumblättern. Ihre Schwere vermindert sich aber dergestalt, daß jedes Pack netto 60 Pfund Fleisch haben muß. Sonst treiben diese Boucaniers auch ein starkes Gewerbe mit dem Schwein-Schmeer oder geschmolzenen Fette, welches sie in großen Töpfen, die sie Potiches nennen, sammlen. Dieses Schmeer oder

Fett, welches ſie Mantegue nennen, wird auch zu 8 Stücken von 8 Achten der Topf verkauft. Mit beyderley Arten von Waaren geſchieht in den franzöſiſchen Wohnplätzen auf der Inſel St. Domingo und Tortue, ein großer Vertrieb und Gebrauch. Auſſerdem aber geſchehen auch ſtarke Verſendungen davon in die antilliſchen Inſeln und bis auf das feſte Land vom franzöſiſchen Amerika; und man verkauft auch vieles davon zur Subſiſtenz der Equipage auf den Schiffen, die entweder der Handlung wegen aus Frankreich kommen, oder welche die Flibuſtiers und Avanturiers auf der Inſel Tortue ausrüſten, um gegen die Spanier auf Kaperey auszugehen.

Boucaſſine, ſind gewiſſe Arten ſteifer Leinwand, oder grober Drillich und Zeuge von Ziegenhaaren, die mit Gummi beſtrichen, gerollt, und unterſchiedlich gefärbt werden. Daher heißen denn die feinen baumwollenen Tücher, welche zu Tiria, und in einigen andern Dörfern der umliegenden Gegend gemacht, und mit Leim von Mehl oder Kleiſter zugerichtet und geſtärket werden, wenn ſie wie indianiſche Tücher von den Provenſalern gemalt worden, Boucaſſine von Smyrna.

Boucaut, ein Packfaß; ein Faß von mittelmäßiger Gröſſe, worein man allerley Waaren packt.

Boucharde, ein Stein- oder Marmorbohrer der Bildhauer; ſ. unter Bohrer, S. 160.

Bouche; dieſes Wort wird von den Menſchen und Pferden, auch einigen andern Thieren geſagt, wenn man denjenigen Ort benennen will, durch welchen ſie ihre Nahrung zu ſich nehmen, d. i. der Mund, oder das Maul.

Der Gehorſam des Pferdes entſtehet aus der Empfindung des Maules. Bouche fine, légère, tendre, ſenſible, ſagt man von einem weichmäuligen Pferde. Bouche aſſurée, qui ne bat jamais á la main, von einem, das nicht hartmäulig iſt, nicht in der Fauſt liegt, und das Gebiß jederzeit, doch ohne Ungeduld fühlt. Der bouche aſſurée iſt entgegen geſetzt la bouche fauſſe oder égarée, ein falſches oder ungewiſſes Maul, d. i. welches bey dem Eindrücken des Gebiſſes bald zu empfind-

pfindlich ist, bald aber unempfindlich zu seyn scheint. Bouche chatouilleuse, ein allzu weiches Maul, welches gar zu sehr das Gebiß fürchtet. Bouche à pleine main, ein Maul, welches zwar nicht die zarte Empfindung des Maules eines weichmäuligen Pferdes hat, aber doch dem Zügel gehorchet. Muß aber der Reiter diesen Gehorsam des Pferdes erst mit ziemlicher Mühe erhalten, so sagt man: ce cheval a la bouche plus qu' à pleine main, oder besser: ce cheval est fort en bouche.

Von einem ganz hartmäuligen Pferde sagt man: ce cheval n'a point de bouche. Und von einem, das durch schlechte Behandlung erst hartmäulig geworden ist: ce cheval a la bouche perdue ou ruinée.

Ce cheval n'a ni bouche ni éperon, dieses Pferd achtet weder Zügel noch Sporen; es läßt sich gar nicht lenken.

Bouche d'un four, das Backofenloch.

Bouche du pain, die obere Rinde oder obere glatte Fläche des Brodes.

Bouche d'un puits, das Brunnenloch.

Bouchée, ein Mundvoll; ein Bissen.

Bouchelle, der Eingang am auswendigen Umkreise einer Art Fischzäune, die Bourdigne heißt.

Boucher, ein Schlächter, Fleischer, Metzger.

Boucherie, das Schlachthaus; ein öffentlicher Ort, wo man großes und kleines Vieh schlachtet. Imgl. eine Fleischbank; der Ort, wo das Fleisch des geschlachteten Viehes verkauft wird; der Fleischscharren.

Bouchet, ein gekochter Trank aus Wasser, Zucker und Zimmet.

Poires de bouchet, eine Art Zuckerbirnen, die so rund sind, wie Bergamotten; s. Th. V. S. 419.

Boucheture, die Verzäunung eines Landgutes oder Bauerhofes; ein Gehäge um einen Acker, Garten u. d. gl.

Bouchiére, ein mit Buchsbaum bewachsener Ort.

Bouchin, heißt in der Schiffbaukunst, die größte Breite des Schiffes von außenher, ungefähr in der Gegend des

des Mastes, wo der längste Querbalken und die größten Inhölzer angebracht sind.

Bouchoir, der Schieber, das Schiebeblech oder Schubblech, womit der Backofen zugemacht wird; das Ofenblech.

Bouchon, ein Stöpfel; ein Propf; das, womit ein Gefäß zugestopft wird, (es möge ein Stück Werg oder Leinwand, oder Papier, oder Holz, oder Kork ꝛc. seyn.)

Bouchon, heißt auch ein Busch oder Wisch vor Wein- oder Bierhäusern; ein grüner Busch, Strauch, Zweig, oder Kranz, oder auch ein Wisch von Stroh ꝛc. an einer langen Stange, so an einigen Orten zum Zeichen eines Wein- oder Bierschankes, vor den Häusern ausgesteckt wird; ein Weinzeichen, ein Weinkranz, ein Bierwisch, ein Bierkranz, ein Bierkegel, eine Bierruthe, u. d. gl. s. Th. V, S. 285, f.

In den Pferdeställen heißt Bouchon ein Reibwisch; eine Handvoll zusammengedrehtes Stroh oder Heu, womit man die Pferde abreibt.

Bey den Gärtnern heißen Bouchons die Raupennester; und in der Seidenmanufactur, die Knötchen und unebenen Stellen, die sich manchmal an den Seidenfäden befinden, wenn man sie von den Cocons abwickelt.

Bouchons de laine, gewisse Packe englischer Wolle, die ungefähr die Gestalt eines Strohwisches haben.

Bouchon de linge, ein unordentlich zusammengelegtes, zerknittertes, in einen Klump zusammengedrücktes Pack Leinwand.

Bouchonner, in einen Klump zusammendrücken; zerknittern; zerkrumpfen; verkrümpeln.

Auf der Reitschule, ein Pferd mit einem Heu- oder Strohwische abreiben.

Bouchonnet, ein kleiner Wischlappen.

Bouchot, eine Art Fischzäune (Parcs), die aus Pfählen oder aus Flechtwerk am Ufer des Meers angelegt werden, um die bis an die Küste gekommenen Fische, wenn sie ins Meer zurückkehren wollen, zurück zu halten.

Boucle. Durch dieses Wort werden überhaupt allerley Arten von Ringen und ringförmigen Sachen verstanden, die aber zum Theil erst durch die hinzugefügte Benennung ihres Gebrauches eine bestimmte Bedeutung erhalten, von welcher hernach auch ihr deutscher Name abhängt.

Im erweiterten Sinne heißt Boucle, eine ringförmig gekräuselte Haarlocke; eine Buckel.

In der Baukunst heißen Boucles, an Stäblein und Reifen, kleine Zierrathen in Gestalt an einander gehängter Ringe.

Beym Hufschmied, Boucle de jument, ein messingener Ring, der den Stuten, die nicht besprungen werden sollen, umgelegt wird.

Bey den Gelb- und Rothgießern, und Schlossern heißen Boucles, runde Ringe von Eisen oder Metall, welche an die Thorwege oder Kutschenthüren befestigt sind, und zum Zumachen derselben dienen.

Ueberhaupt werden nicht nur runde Ringe, sondern auch allerley Arten von Haken und Gehängen mit dem Worte Boucle benannt.

Bouclette, heißen bey den Bortenwirkern, die kleinen Ringelchen von Zwirn oder anderer Materie, die in der Mitte der Vorderlitzen (Lisses) angemacht sind, und durch deren jedes man gewisse einzelne Zettelfäden zieht, da man hingegen andere Zettelfäden neben vorbey gehen läßt; welches alles von der Einrichtung abhängt, die der Posamentier gemacht hat, sein Modell auf der Arbeit hervorzubringen.

Boucon, Boucon de Lombard. Dieses aus dem Italiänischen entlehnte Wort bedeutet einen vergifteten Bissen, ein Giftsüppchen, vulgo, ein spanisches Süppchen; imgl. ein vergiftetes Getränk.

In der Kochkunst nennt man zuweilen Boucons, eine Art kleiner Pastetchen.

Boudelle, statt bout d'aile, ein Stockkiel; eine Feder aus dem Vordertheile eines Gänseflügels.

Boudin, eine Blutwurst; s. Wurst.

In der Baukunst, ein dicker Pfühl, welcher, gleich einer Wurst, um den Fuß einer Säule herum liegt.

Beym Schlosser, Ressort à boudin, eine Feder von Draht in einer Röhre.

In den Wollenmanufacturen heißen Boudins, die aus den Streichen gekommenen Flöten, wenn man sie in cylindrischer oder wurstförmiger Gestalt aufgerollt hat.

Boudinade, heißt überhaupt ein Gefülle von Würsten, (insonderheit von boudin blanc, d. i. aus Milch und dem Brustfleisch von Hühnern oder Kapaunen,) welches in allerley Fleischwerk hinein gewirket wird. Man macht vornämlich Lamms- und Hasen-Boudinade. Siehe unter Lamm und Hase.

Boudine, heißt auf der Glashütte und bey dem Glaser, das Knöpfchen in der Mitte der runden Glasscheiben. Man nennt es auch Oeil de boeuf, welchen Namen aber auch die runde Glasscheibe selbst führt.

Boudinée, gekochtes Blut zu Würsten.

Boudinière, ein Wursttrichter; ein Wursthorn; ein kleiner blechener Trichter, dessen man sich beym Füllen der Würste bedient.

Boue, Gassendreck, Straßenkoth, Schlamm und dergleichen Unrath.

Beym Hufschmied, la boue souffle au poil, es läßt sich in der Gegend der Krone des schadhaften Fußes eine eiterige Materie sehen.

Bouée, s. Baak.

Bouement, heißt in der Münzstätte, das Gleichschlagen der Münzstücke mit einem schweren Hammer.

Beym Tischler heißt Bouement, Abouement, oder Assemblage d'abouement, diejenige Zusammenfügung, da die glatten oder flachen Theile, z. B. die Felder, vierkantig in einander verzapft sind, ihr Simswerk (Moulures) aber diagonal (à onglet) mit einander verbunden ist.

Bouer, eine Anzahl auf einander liegender Münzstücke (Flans) mit dem großen Münzhammer (Boyard) gleichschlagen.

Bouffe,

Bouffe, s. Bologneser Hündchen.

Bouffette, eine kleine Quaste, Trodel oder Dolle, womit ein Pferdegeschirr verzieret wird.

Bouffette, hieß auch ein Bausch oder Busch von Fransen, oder eine Quaste von Bändern, die das Frauenzimmer auf dem Kopfe, oder an der Seite des Korfzeuges, trug.

Bouffoir, ein Röhrchen, womit die Metzger das Fleisch aufblasen, um ihm ein besseres Ansehen zu geben.

Bouffon, s. Hof-Narr.

Boufron, L. Loligo major, Sepia; s. Blackfisch.

Bougaraffin, s. *Bougran.*

Bouge, heißt (in geringen Häusern) ein Nebenkämmerchen (gemeiniglich ohne Ofen), ein kleiner Verschlag neben einem Zimmer oder neben einer Kammer.

Man nennt auch Bouge, eine kleine Polter- oder Rumpelkammer; sonst une décharge.

Zuweilen verstehet man durch Bouge, ein übel aufgeräumtes und unreinliches Zimmer oder Cabinet.

Ehemals hieß Bouge, ein Felleisen, ein Reisesack.

Beym Böttcher heißt Bouge, der Bauch eines Fasses, der mittelste und erhabenste Theil eines Fasses; die Stelle, wo das Faß seine größte Weite hat.

Beym Goldschmiede heißt Bouge: 1) Eine Art Bunzen (Ciselet), womit man die Kleinen Partien bearbeitet, denen man mit dem Treibhammer nicht beykommen kann; s. Bunzen. 2) An einem Leuchter, unten, wo der Schaft ausweicht und sich bald endigt, der sich erweiternde Ablauf des Schaftes gegen den Fuß des Leuchters hinunter; oder, welches eben so viel ist, der sich vermindernde Anlauf des Leuchterfußes gegen den Schaft hinauf.

In der Handlung heißt Bouge, eine feine, weiße und durchsichtige Art Etamin, zu Hemden für solche Mönche, die keine Hemden von Leinwand tragen.

Auch heißt Bouge, eine Art kleiner Muscheln, die aus den maldivischen Inseln herkommen, und auf der Küste von Guinea und anderswo als Münze gebraucht werden. Siehe Cauris.

In der Schifffahrt, die Rundung oder Ausbiegung der Querbalken (Baux) und der Verdeck eines Schiffes.

Beym Stellmacher heißt Bouge, an der Nabe (Moyeu) eines Rades der mittelste oder erhabenste Theil, welcher eine dicke Walze vorstellt, und in welchen die Speichen (Rais) eingezapft werden. Vor ihm ist die sogenannte Röhre oder Pfeife (menu bout) der Nabe; und hinter ihm, gegen das Gestelle zu, der Vorstoß (gros bout).

Auch heißt beym Stellmacher, wie beym Zimmermann, Bouge die Krümmung eines Holzes.

Beym Zinngießer, der aus dem Boden eines Tellers oder andern Gefäßes in die Höhe gehende Rand; der unterste Rand oder die inwendige Kante eines Tellers, oder einer platten Schüssel ꝛc.

Bougeoir, ein kleiner niedriger Handleuchter mit einem Stiele oder einer Handhabe, woran er getragen wird.

Bougerier, ein Reisetaschenmacher, ein Felleisenmacher, ein Säckler; sonst Boursier.

Bougette, ein kleiner lederner Sack, den man auf der Reise bey sich führt; ein Reisesack; eine Art Felleisen; ein lederner Bettsack, u. d. gl.

Bougie, heißt überhaupt, jedes Wachslicht, es mag nun darunter eine Kerze (Cièrge), oder ein eigentlich so genanntes Wachslicht oder Tafellicht, (welches die Form der gewöhnlichen Talglichter hat, und Bougie de table, oder Chandelle de cire, angezündet aber heut zu Tage mehrentheils Flambeau genannt wird,) oder ein Wachsstock, Bougie filée oder pliée, d. i. in Rollen gewundene dünne Wachslichter, gemeiniglich. In der Sprache des gemeinen Lebens aber bedeutet Bougie schlechtweg mehrentheils einen Wachsstock.

Bougies de nuit, s. Kerzen. (Nacht-)

Bougier, mit einem brennenden Wachsstocke über den äußersten Rand eines Zeuges, insonderheit eines seidenen, herfahren, damit sich der Rand nicht fasere.

Bougiere,

Bougiere, Buguyere; eine Art Fischergarn.

Bougival, (Blanc de) siehe Weiß. (Spanisches)

Bougrain, Bougran, Steifleinwand, oder Schetter; Starrleinwand, womit die Schneider gewisse Stellen an einem Kleide unterlegen; siehe unter Leinwand.

Bouhoche, statt Sarcloir, eine Gäthacke oder Reuthaue.

Bouillant, wird in der Kochkunst, eine Art kleiner Pasterchen genannt. Man nimmt dazu das Brustfleisch von gebratenem Flügelwerk mit ein wenig Rindermark, Kalbsceuter, Speck, feinen Kräutern und ordinären Gewürz, alles untereinander kleingehackt; alsdann formirt man zwo dünne Krusten (Abailles) von feinem Pastetenteige, legt das Gehackte stückweise zwischen beyde Krusten, und macht alsdann die Einrichtung in kleine Pastetchen, nach deren Weise sie auch gebacken werden.

Bouille, eine Störstange; eine Fischtrampe (eine Stürbe), heißt eine lange Stange, womit die Fischer auf dem Grunde im Schlamm oder im Schilf herum stören, und das Wasser trüben, um die Fische aus ihren Löchern heraus und in die Netze zu treiben.

In der Handlung und im Zollwesen, heißt Bouille, der Stämpel oder das Zeichen, welches in den königlichen Zollhäusern auf jedes daselbst angegebene Stück Tuch oder Zeug gedrückt wird; imgleichen das Geld, welches daselbst für das Stämpeln oder Plombiren der Tücher und Zeuge zu entrichten ist.

Bouille-Charmay, und Bouille-Cotonis, heißen zweyerley sehr starke Sorten von ostindischem Atlaß; mehrentheils oeil-de-perdrix-farbig; siehe unter Atlaß.

Bouilleur, siehe *Bouleur*.

Bouilli, Gesottenes; Gekochtes, d. i. Fleisch welches, man mit Wasser aufgekocht hat.

Bouillie, ein Brey aus Milch und Mehl, gemeiniglich für kleine Kinder; ein Kinderbrey, Milchbrey, Milchmus, Mehlmus, Pappe, u. d. gl. Siehe Brey.

Bouillie pour collation, ein Gericht, das aus durcheinander gerührtem Mehl, oder geriebener Semmelkrumen, oder auch gebranntem Mehl, Milch, Sahne und Zucker bestehet, welches alles man zusammen über einem gelinden Feuer zur Consistenz eines Breyes hat einkochen lassen.

Beym Papiermacher heißt Bouillie, das Zeug, d. i. der flüssige Teig, worein die Lumpen durch das Zerstampfen verwandelt worden sind.

Bouillier, sieden. Im eigentlichen Sinne bedeutet dieses Wort so viel als: durch die Hitze, oder durch die Gährung aufwallen, oder aufbrausen. Im erweiterten Sinne heißt bouillir oder sieden so viel als cuire dans l'eau, kochen, d. i. im Wasser oder in einer andern Flüssigkeit gekocht werden.

Bouillir oder kochen, wird auch von Töpfen und andern Geschirren gesagt, worin man etwas kochen oder sieden läßt. La marmite bout, der Fleischtopf kocht, d. i. das Fleisch im Topfe siedet.

Bouilloire, ein kupferner, messingener oder blecherner Siedkessel; ein metallener Kessel, worin man Wasser oder andre Flüssigkeiten siedet.

Bouillon, eine große Blase, die sich auf der Oberfläche einer siedenden Feuchtigkeit aufwirft; der Wall oder das Aufwallen eines kochenden Wassers oder einer andern kochenden Flüssigkeit.

An Kleidungsstücken und gewissen Staatsmeubleu, heißt Bouillon, eine Bauschrose, eine Bandrose, oder sonst ein runder bauschender Zierrath von Bandschleifen oder andern Sachen; z. B. vorn an der Schürze, und ehemals auch unten an den Hosen.

Beym Färber heißt Bouillon, die Brühe; siehe **Brühe**.

Beym Hufschmiede, ein fleischiges Gewächs von der Größe einer Kirsche, welches zuweilen an der Gabel oder dem Strahl des Pferdefußes entspringt, und wovon das Pferd hinken muß.

Beym Knopfmacher, ein Golddraht oder dicker Goldfaden, womit an den Lahnsteinen ꝛc. die Kornähren, Räderchen und andere Verzierungen gebildet werden. Siehe auch Cantille.

In der Kochkunst heißt Bouillon, eine Fleischbrühe, Suppe ohne Brod; d. i. eine gewisse Quantität Säfte, die man aus dem Fleische von allerley Thieren, imgleichen von Fischen, Wurzeln, Kräutern, vermittelst des Abkochens mit Wasser, über einem mäßigen Feuer erhalten hat. Und in diesem Sinne wird das Wort Bouillon auch oft in der deutschen Sprache beybehalten. Von dem Coulis unterscheidet es sich dadurch, daß Bouillon sogleich klar heraus genommen und entweder getrunken oder an die Speisen gethan wird; Coulis hingegen muß zerrührt und durch ein Haartuch, oder so genanntes Bouillon-Sieb, gestrichen werden. Es giebt besondere Bouillon-Näpfe, und Bouillon-Tassen. Ueber den diätetischen Gebrauch der Fleischsuppen und Kraftbrühen, werde ich unter dem Artikel Fleisch, einige Betrachtungen anstellen.

Die Sorten der Bouillons selbst, sind: 1) zu Fleischtagen, 2) zum Frühstück, 3) für Kranke, 4) zu Fasttagen, 5) von Wurzeln, 6) von Fischen, 7) trockene oder Bouillon en poche.

Bouillon an Fleischtagen, Fr. Bouillon gras. Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, und ein Paar Marksknochen; imgleichen alte Hühner, Kalbfleisch ꝛc. wäscht dieses alles aufs reinste aus, thut es zusammen in einen Topf, gießt reines Wasser darein, salzet es hinlänglich, wirft allerley ganze Gewürze, als: Muskatenblühte, Ingber, Citronenschnitte dazu, setzt es zum Feuer, und läßt es mit einander kochen. Diese Bouillon oder Brühe wird recht kräftig. Wenn sie bald zu kochen anfängt, muß sie rein abgeschäumt werden.

Bouillon zum Frühstück. Fr. Bouillon du matin. Man macht dergleichen von einem Stück Rindfleisch aus der

der Oberkluft, aus dem blutigen Halsstücke vom Hammel und Kalbe, und zwey Hühnern. Wenn solches zusammen gargekocht ist, nimmt man die Brust von den Hühnern, stößt selbige im Mörser mit einem Stück Semmelkrumen, so in eben der Brühe geweicht worden, und schlägt es sodann durch ein Haartuch über Semmelrinden, welche in eben der Brühe gelinde aufgekocht worden.

Bouillon für Kranke, Fr. Bouillon en consommé. Man thut eine Hammelkeule, davon das Fett abgelöset worden, nebst einem Kapaun, dem dicken Fleische aus einer Kalbskeule, einer Rindfleischscheibe, und einem am Spieße gebratenen Rebhuhn, in einen irdenen Topf, gießt 2 Maß Wasser darauf, läßt es bey gelindem Feuer so lange sieden, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, und seihet nachher die Brühe durch ein leinenes Tuch.

In den Straßburger Verpflegungshäusern werden die zerhauenen Knochen mit dem erforderlichen Wasser in der so genannten Machina papiniana bey einem gelinden Kohlenfeuer fast zu Brey gekocht, und solcher Gestalt ein für Kranke und Schwache sehr heilsames Nahrungsmittel zubereitet. Da aber die Anschaffung dieser Maschine mit Weitläuftigkeiten und Unkosten, so wie der Gebrauch mit Gefahr verbunden ist, weil, wenn mit der Feuerung nicht vorsichtig umgegangen wird, sie zerplatzt und die umstehenden beschädigt: so wird in No. 34 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774, folgende wohlfeilere und mit wenigern Umständen verknüpfte Art, dergleichen Knochenbouillon zu verfertigen, angegeben. Man nimmt einen kupfernen Fleischkessel, der mit einem genau passenden Deckel versehen ist, wäscht und zerhauet die Knochen, (wozu die vom Rückgrath des Rindes die besten sind) thut zu jedem Pfund Knochen 1½ Dresdner Kanne Wasser und einige Möhren in den Kessel, und läßt dieses stets kochen: so wird man nach 6 Stunden eine sehr brauchbare Bouillon bekommen, die man noch verbessern kann, wenn man Gelegenheit hat, nebst den Möhren auch Petersilien- und Selleriewurzeln und Kraut hinzu zu fügen, da man dann auch etwas mehr Wasser auf 1 Pfund Knochen gießen kann. Besonders giebt das Selleriekraut einen guten Geschmack, wenn man dessen in gehöriger Menge dazu nimmt, welche auch wenig oder nichts kostet, da es gemeiniglich von den Wurzeln abgeschnitten wird, und ins

Spühlicht kömmt. Sonderlich dienen die Herzblätter dazu; und wenn der Sellerie noch jung ist, sind alle Blätter mit Nutzen anzuwenden. Eine gute Vorsicht ist, diese Knochenbouillon zuletzt zu salzen, weil, wenn es gleich Anfangs geschähe, sie durch das gar zu lange Kochen zu scharf werden würde.

Auszug eines Schreibens vom Hrn. Greding, mißlungene Versuche, Bouillons für Kranke in Arbeitshäuser, und andere Arme, mit wenigen Kosten aus bereis ausgekochten Knochen zu bereiten, betreffend: st. in No. 6 und 7 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1773.

Bouillon an Fasttagen, Fr. Bouillon maigre pour le potage aux herbes. Man thut allerley gute Arten von Kräutern in einen Topf mit Wasser, nebst 2 oder 3 Semmelrinden, wirket es mit Salz, Butter, und einem Bündchen feiner Kräuter; wenn es anderthalb Stunden gekocht hat, seihet man die Brühe durch ein Leinen- oder Haartuch.

Man kann sich dieser Brühe zu der Gesundheitspotage ohne Kräuter, imgleichen zu vielen andern Potagen, als: von Lattuke, Spargel, Endivien, Artischoken, spanischen Cardons und dergleichen mehr bedienen.

Bouillon von Wurzeln, Fr. Bouillon de racines. Man kocht 2 bis 3 Metzen grün getrocknete Erbsen, zermalmet dieselben, und thut sie in einen großen Topf, in welchen ein kleiner Wassereimer gehet, läßt selbigen anderthalb Stunden auf dem Feuer stehen, nimmt ihn darauf ab, und stellt ihn ruhig hin, nimmt sodann einen mittelmäßigen Topf, seihet in selbigen durch ein Haarsieb die helle Erbsenbrühe, thut ein Bund gelbe Rüben, Pastinaken, Petersilienwurzeln, und ein Dutzend große Zwiebeln darein, würzet es mit Salz, einem Bündchen feiner Kräuter, und einer großen mit Gewürznelken gespickten Zwiebel, läßt solches zusammen sieden, und thut nachher ein Bund Sauerampfer, wie auch ein Bund Kerbel, und 2 bis 3 Kochlöffel voll Zwiebelbrühe hinein. Diese Brühe ist zu allen Potagen mit Gartengewächsen zu gebrauchen.

Bouillon von Fischen. Fr. Bouillon de poisson. Man macht den Schleim von den Schleihen, ziehet die Aale ab, nimmt die Hechte und Karpfen aus, nimmt davon die Ohren heraus, und schneidet selbige in Stücke, thut sie zusammen in einen großen kupfernen Topf mit Wasser, Butter, Salz, einem Bündchen feiner Kräuter, und einer mit Gewürznelken gespickten Zwiebel. Wenn solches anderthalb Stunden gekocht hat, seihet man die Brühe durch ein leinen Tuch, und thut von selbiger gleichviel in drey verschiedene Töpfe. Zu dem einen thut man gereinigte und kleingeschnittene Champignons, schlägt selbige mit einem Coulis, gebacknem Mehl, und einem Stücke grüner Citrone, durch ein Haartuch. Solcher Brühe bedient man sich nachmals zu den braunen Potagen, wie auch zu den Gerichten und Nebengerichten. Zu der Brühe in dem andern Topfe kann man gestoßene Mandeln und das Gelbe von hartgekochten Eyern durchschlagen, welche Brühe man dann zu den weißen Potagen und Ragouts mit weißer Brühe gebraucht. In der Brühe des dritten Topfes kann man die Fische aller sowohl weißen als braunen Potagen zu Gerichten und Beygerichten kochen, auch von selbiger eine Gelée machen.

Trockne Bouillon, trockne Fleischbrühe oder Potage-Kuchen, Fr. Bouillon en poche, Tablettes de jus de viande, eine sonderlich für Reisende zubereitete, und sich einige Jahre im Trocknen haltende Masse, um aller Orten, zu allen Zeiten und binnen wenigen Minuten gute Kraftbrühen zu bekommen.

Erste Art. Man nimmt eine Keule vom Kalbe, und ein junges Huhn, oder ander junges Fleisch, (denn von alten kann man keine gute Gelée machen) und zerkocht es ganz. Hernach, wenn man die Bouillon durch ein Tuch hat laufen lassen, thut man es in ein zinnernes oder silbernes flaches Becken, sezt es auf ein klein egales Holzkohlenfeuer, und läßt es einziehen (mitoniren).

Man

Man muß es oft umrühren, daß es nicht anbrenne, und zertheilt die sich oben setzende Haut, damit die Evaporation nicht gehindert werde; und continuirt damit, bis es zur Gelée wird. Hernach, wenn man es zum Feuer thut, muß es auf ein Gefäß, welches voll siedend Wasser ist, gesetzt werden; und man muß das Becken mit einem blechernen Deckel, welcher oben eine Röhre hat, zudecken. Hiedurch wird die Wärme zusammen gehalten, und die Feuchtigkeit dunstet aus. Man muß aber auch dann und wann den Deckel abnehmen, um die Gelée umzurühren, welche man auf die Art durch gelinde Wärme des Wassers so lange einkocht, bis die Gelée wie ein starker Leim wird, welches, nachdem es einige Stunden gekocht hat, erfolgt. Sodann nimmt man es vom Feuer, und läßt es kalt werden. Auf diese Art wird die ganze Substanz von dem gekochten Fleische zu einer kleinen Portion, dergestalt, daß ein klein Stückchen, wenn man es in warmes Wasser thut und aufkochen läßt, eine sehr gute Bouillon giebt.

Zweyte Art. Man nimmt 12 Pfund Rindfleisch, welches recht saftig, nicht zu fett und nicht zu mager ist; einen zerspaltenen Marksknochen; 2 alte Hühne, mit samt den Knochen in einem Mörser zerquetscht; einen Kalbsfuß, ½ Quent Muskatenblumen; ½ Quent Ingber, und eben so viel langen Pfeffer; 4 bis 5 Lorbeer-Blätter; dieses thut man zusammen in einen irdenen Topf, gießt eine Portion Wasser dazu, deckt den Topf wohl zu, läßt es 12 Stunden auf einem Kohlenfeuer kochen, rührt es dann und wann wohl um, und verschäumet es; seihet die Masse durch ein Haarsieb, und läßt sie, nachdem man alles Fett davon rein abgeschöpft hat, erkalten. Nunmehr ist es eine Gelée. Dieses setzt man in einem irdenen Topf auf ein Kohlenfeuer, und läßt es gelinde und recht wohl einkochen, bis es dick geworden ist. Sodann schüttet man die Gelée in eine zinnerne Schüssel, und läßt sie recht coaguliren; schneidet sie in 3 Finger

lange

lange und breite Stücke, bringt solche in einer irdenen Schüssel nach einem Backofen, woraus das Brod herausgenommen, und welcher nicht mehr zu heiß ist, läßt sie ganz langsam trocknen, und verwahrt sie, in ein besonderes Papier gewickelt, an einem trocknen Orte, daß sie nicht schimmeln: so conserviren sie sich Jahr und Tag.

Will man nun in Eil eine Suppe daraus machen, so läßt man Wasser mit Kerbel, Spinat und Sauerampfer, damit die Kräuter gar werden, kochen; setzt alsdann so viel davon, als 2 gute Suppentellervoll ausmachen, in einem andern Geschirre über Kohlenfeuer, thut von den Täfelchen 1 Loth hinein, schüttet etwas von feingestoßenen Muskatenblumen, nebst dem gehörigen Salze hinzu, rühret es so lange um, bis das Stück vom Täfelchen geschmolzen ist, und läßt alsdann alles, ohne weiteres Umrühren, nur einmol aufkochen und anrichten. Es schmeckt solche Suppe überaus wohl und angenehm, und die Farbe ist röthlich, wie die, so man von Jüs zu machen pflegt. Man kann auch die Täfelchen bey einem Trunk Wein, Bier oder Wasser genießen; sie sind nahrhaft.

Description des Tablettes de Jus de viande faciles à transporter, qu'on peut conserver pendant un an & plus, & qui sont propres à faire des bouillons dans le cas, où l'on ne pourroit avoir des viandes fraiches: st. im Journ. oeconom. Avr. 1759, S. 164. f.

D. Uebers. u. d. T. Trockene Fleischbrüh- oder Potagekuchen zu machen, st. im 7. Th der neuen Auszüge aus den besten ausländ. Wochen- und Monatschr. a. d. J. 1768, Frf. und Mannh. 8. S 330—332.

Zwo oft versuchte Anweisungen, Bouillon en poche zu machen, st. in No 1. des Leipz. Int. Bl. vom J. 1764, S. 10.

Einige Versuche mit dem Bouillon en poche, st. in No. 6 dess. v. e. d. J. S. 58, f.

Vom Bouillon en poche, s. Leipz. Samml. St. 184—192, Lpz. 1767, 8. S. 32, f.

Jo. Hartm. Degners Nachricht von den trocknen Potage- oder Fleischbrühkuchen, st. in den Bresl. Samml. v. Jun. 1724, Cl. V. Art. 2; und v. Mart. 1726, Cl. V Art. 3, S 370—372.

Bey den französischen Salzsiedereyen bedeutet faire un bouillon, die Sole in den damit angefüllten drey bleiernen Töpfen, welche auf dem in drey Theile abgetheilten Ofen

Ofen stehen, vermittelst eines im Anfange starken, nachher aber immer mehr gemäßigten Feuers, ausdunsten lassen.

Bey den Stickern, heißt Bouillon, ein geschlungenes, sehr glänzendes Stückchen Gold- oder Silberlahn, welches in die Mitte einer brodirten Blume eingenähet wird.

Bey Wasserkünsten, heißt Buillon d'eau, diejenige Art Springbrunnen, da das Wasser häufig und in dicken Brudeln, aber nur bis zu einer sehr geringen Höhe, empor quillt. Dergleichen künstliche Wasserbrudel (Sprudel) pflegen in Lustgärten an Cascaden und Schlaraffengesichtern angebracht zu werden.

Bouillon blanc, L. Verbascum; siehe Woll-Kraut.

Bouillon noir, oder sauvage; siehe eben daselbst.

Bouillon odoriferant, L. Primula veris; siehe Schlüssel-Blume.

Bouillons, die Blasen oder Brudel, die ein rauchender Wasserstrom, oder ein stark hervor quellendes Wasser wirft.

In der Spiegelfabrik, heißen Bouillons, Bläschen an einer gegossenen Spiegeltafel.

Bouillonner, aufwallen, aufbrausen, aufbrudeln, Blasen oder kleine Wellen aufwerfen. Wird von kochenden, gährenden und gewaltig strömenden Flüssigkeiten gesagt.

Beym Knopfmacher, allerley Verzierungen von Golddraht oder Cantille auf einen Lahnknopf oder Lahnstein machen.

Ehemals hieß auch bouillonner, Bandrosen, oder Bandschleifen an ein Kleidungsstück machen.

Bouin, heißt in den Seidenmanufacturen zu Paris, ein Stück, oder eine Handvoll zusammengeknüpfter Strehnen roher Seide.

Boujon, das Amt eines Geschwornen oder Altmeisters bey der Tuchmacherzunft.

Bouis, Buis; siehe Buchsbaum.

Boulanger, ein Bäcker; siehe Backen. Brod.

Boulanger de Camp, heißt, nach dem Namen seines Erfinders Boulange, ein tuchartiges Wollenzeug, (eine gewisse Art Sarsche, oder eigentlich Tuchrasche) so nur ½ Elle breit liegt, und in einigen Oertern der Landschaft Poitou, aus spanischer Wolle, de Camp genannt, fabricirt wird.

Boulanger, Teig kneten und Brod backen; it. die Bäckerprofession treiben.

Boulangerie, die Bäckerey; 1) die Bäckerprofession; 2) das Backhaus; it. die Backstube.

Boulaingrin, siehe Boulingrin.

Bouldure, heißt, bey den Müllern, der Platz oder Graben unter dem Mühlrade.

Boule, eine Kugel; überhaupt ein kugelrunder Körper; insonderheit, eine hölzerne gedrehte Kugel, der man sich beym Kegel- und beym Kugelspiele bedienet.

In der Baukunst, heißt Boule d'amortissement, eine Kugel, oder ein kugelförmiger Körper, womit zuweilen ein Bauzierrath, z. B. die Spitze eines Glockenthurmes, oder einer Pyramide ꝛc. geschlossen wird.

Bey den Gärtnern, heißt Boule, ein kugelförmig geschnittenes oder rundgezogenes Gestäude.

Beym Glasschleifer, eine erhabene Schüssel zum Schleifen der Hohlgläser.

Beym Kupferschmied, der Sreck-Amboß; d. i. ein starker eiserner Knopf, welcher oben herum nach einer Kugel abgerundet ist, und an einer eisernen Stange in einem Kloze steckt. Auf diesem Amboß, dessen Bahne sehr gut verstählt seyn muß, schmiedet der Kupferschmied die runden Böden seiner Arbeit.

An einer Schlosserarbeit, heißen Boules, große runde Körner, in denen ein Loch ist, und durch welche ein Nieth gehet. Man bringt sie zwischen ein Paar Stücken am Sprengwerk an, um ihren Umriß von einander abzusondern.

Bouleau, L. Betula; siehe Birke.

Boulèche, ein großes Fischernetz.

Boulée,

Boulée, bey den Lichtziehern, der Bodensatz; die Unreinigkeit, die sich von dem geschmolzenen Talge in den Gefäßen zu Boden sezt.

Bouler, sich kröpfen; den Kropf aufblasen; wird in diesem Sinne nur von den Tauben gesagt.

Boulerot, siehe Gründling. (Meer-)

Boulet, bey den Hufschmieden; siehe Kugel.

Bouleté, Cheval bouleté, ein Pferd, welches überköthet, oder über die Köthen schießt, d. i. dessen Köthe (Boulet) außer der natürlichen Lage oder verrenkt ist. Siehe Ausköthen, Th. III, S. 231, fgg.

Boulette, L. Globularia; siehe Kugel-Blume.

Boulettes, Fleischklöschen.

Bouleur, Bouileur, Störer oder Wasserschläger, nennet man, die mit Störstangen (Bouilles) versehenen Männer, die bey Fischereyen in Flüssen, wo, wegen vielen Schilfes u. d. g. das Wurfgarn (Epervier) nicht die ganze Breite des Flusses einnehmen kann, bestellt sind, auf beyden Seiten des Wasserstromes, gleich hinter denen, die das Netz ziehen, herzugehen, und mit ihren Stangen an den Schilf zu schlagen, und in den Löchern zu stören, um die Fische ins Netz zu treiben.

Bouleux, ein kurzes, dickes und plumpes Pferd, welches gar nichts Edles an sich hat, und daher nur zur harten Arbeit dient; ein Karrengaul ꝛc.

Bouli. Diesen Namen führen gewisse Theetöpfe von rother Erde, oder auch von verzinntem Kupfer. Erstere sollen in Siam, und letztere in Japan, verfertiget werden.

Boulide, oder Boulidou, hieß ehemals eine große Kufe, welche 30 bis 40 Tonnen hielt, und worin man den Wein gähren ließ.

Boulier, eine Art Fischernetze, deren man sich an den Mündungen der Salzteiche bedienet.

Boulin, ein Loch oder Nest in einem Taubenhause, damit die Tauben darin bruten; ein Taubennest.

Auch heißen Boulins, gewisse ins Taubenhaus gesetzte irdene Töpfe, damit die Tauben hinein kriechen sollen.

In der Baukunst, heißen Boulins, Rüstlöcher, d. i. die kleinen Löcher oder Oeffnungen, die man in der Mauer eines aufzuführenden Gebäudes gelassen hat, um das eine Ende der Rüststangen hinein zu stecken. Einige nennen aber auch Boulins die Rüststangen selbst; das Rüstloch hingegen, Trou de boulin.

Boulinage, das Segeln mit einem Seiten- oder Preßwinde.

Bouline, die Boleine, Boileine; Seitentau; siehe unter Schiffs-Tau.

Im erweiterten Sinne nennet man zuweilen Bouline, ein Seitensegel, d. i. ein vermittelst des Seitentaues schräg oder auf die Seite gedrehtes Segel.

Vent de bouline, ein Preßwind; siehe unter Wind.

Boulingrin, Boulaingrin. Dieses aus dem Englischen bowling-green (wörtlich: ein grüner Platz zum Kugeln) franzisirte Wort bedeutet ein in einem Lustgarten angelegtes dicht bewachsenes Rasenstück, welches jährlich wenigstens viermal geschoren wird. Siehe Rasenstück.

Boulingue, Bouringue, das Topsegel; das oberste und kleinste Segel am Mastbaume.

Boulinier, heißt ein Schiff, an welchem die Seitentaue (Boleinen) angespannt sind, damit es mit Seiten- oder Preßwind (Bouline) segle.

Boulloir, heißt, bey den Goldschmieden, ein Scheuerfaß; ein kupfernes Gefäß, worin die angelaufene oder schmutzig gewordene Silberwaare gescheuert wird.

Bey den Lohgärbern und Pergamentmachern, das Rührholz oder die Aescherstange, womit der Kalk umgerührt wird.

Bey den Maurern, eine Rührstange, zum Löschen und Zerrühren des Kalkes.

Boulon, siehe Bolzen.

Boulongeon, nennet man, in Auvergne, den Unrath oder schlechtesten Auswurf von Lumpen; sonst la trasse.

Bou-

Bouquain, siehe Bouquet.

Bouques und Contre-bouques, nennen die Fischer in der Provence, die kleinen Einzänge an den Seiten einer Bordigue.

Bouquet, oder Blumenstrauß, Fr. Bouquet, heißt eigentlich ein Büschel oder Bündel natürlicher Blumen, die an ihren Stielen zusammen gesetzt sind, und die man in der Hand zu tragen, oder, wie das Frauenzimmer, an die Brust zu stecken pflegt. Man macht aber auch Bouquets von künstlichen Blumen, und zwar theils von Papier, theils von den Cocons oder Gehäusen der Seidenwürmer, theils von Federn unterschiedlicher Vögel, theils von Email oder Schmelzglase von unterschiedlichen Farben, oder auch von Edelsteinen, von Seidenband, von silbernen Spitzen ꝛc. siehe Künstliche Blumen, Th. V. S. 770. f. Eine Art Bouquets, welche von reichen, auch einfärbigen Bändern, in Form einer Schleife gemacht, und auf der Brust getragen werden, nennet man Postillion d'amour. Le parfait contentement, oder venez y voir, besteht aus 6 Schleifen, unten aber einem Zipfel, der sich zur linken Seite drehet. Es wird von drey Finger breiten silbernen Spitzen verfertiget, und mit gestickten Blumen, (Poupons und Soucis d'haneton) garniret. Coq au choux, oder niedergesetzte Artischocken, eine Art Bouquets, die aus sechs breiten Bandrosen, welche im Triangel auf ein Band genähet waren, bestanden, davon die Spitze in die Höhe, und die übrigen Rosen in die Tiefe gekommen, ist nicht mehr Mode.

Zur Trauer werden Bouquets von schwarz oder weißen, auch weiß und schwarzen Band, Stahlband, Stahl und Schmelz ꝛc. getragen.

In Verlassenschaften gehören Bouquets von gemachten Blumen, zur Gerade.

Petit discours sur les grands Bouquets à la mode. 1749, 4. 3 B.
La reputation des grands bouquets retablie; ou Lettre à Mdlle d'A** au sujet du discours du Chevalier G** 1750, 4. 1½ B.

Bouquet-Erbse, siehe unter Erbse.

Bouquet-Orange, s. unter Aurantium, Th. III, S. 87.

Bouquet, oder Bouquain, Bouquin, heißt auch, das Männchen vom Hasen und Kaninchen, oder der Rammler.

Bey den Buchbindern und Ledervergoldern, heißen Bouquets, gestämpelte Blumen auf Leder, oder auf dem Rücken der englischen und Franzbände. it. die Vergoldestämpel zu Blumenzierrathen.

Die Köche nennen Bouquet, ein Kräuterbündchen; allerley zusammengebundene feine Kräuter, welche in die Bouillons und Saucen gethan werden, um denselben den so genannten haut goût zu geben. Vor dem Anrichten aber nimmt man diese Bouquets wieder heraus.

Beym Schiffszimmermann, heißen Bouquets, die zwey Hölzer, welche die Seiten eines Fahrzeuges mit den beyden Krummhölzern seines Vordertheils verbinden.

Bouquet de bois, heißt, in großen Lustgärten, ein kleines Lustwäldchen, welches dicht mit hochstämmigen Bäumen besetzt ist.

Bouquet de cheveux, ein kleiner Haarbüschel.

Bouquet de paille, bey den Pferdehändlern, ein Wisch von Stroh, den man einem Pferde, zum Zeichen, daß es feil sey, an den Hals oder an den Schwanz bindet.

Bouquet de Phaeton, ein Bouquet oder Busch von Straußfedern mit allerley Verzierungen von Gold oder Silber, womit, bey prächtigen Ceremonien, der Kopf der Pferde ausgeschmücket wird.

Arbre en Bouquet, siehe unter Busch-Bäume.

Bouquetier, ein Blumentopf; ein Blumenkrug; ein Blumengeschirr.

Auch heißt Bouquetier, ein Straußmacher; einer, der allerley künstliche Bouquets macht, z. B. von Taffet, Leinwand, Papier, Federn, Pergament, Seidengehäusen und andern Materien, auch aus Naturellblumen.

Die Pariser Federschmücker (Plumassiers) werden in ihren Statuten Panachers-Bouquetiers genannt.

Bou-

Bouquetin, Bouc-etain; siehe Steinbock.

Bouquetine, siehe Boucage.

Bouquetout, nennen die Fischer in der Admiralität von Coutances, eine kleine Art Schauber (Bouteux) zum Garnelenfang. In der Admiralität von Bayeux wird er Buhotier genennt.

Bouquette, Chevre; eine Ziege.

Bouquier, Soupirail; ein Lustloch, Kellerloch.

Bouquin, ein alter Bock. Siehe auch Bouquet.

Bouquinage, Rut; siehe Brunst.

Bouquiner, siehe Rammeln.

Boura, eine Art Zeug aus Seide und Wolle.

Bouracan, Barracan; siehe Bercan, Th. IV, S. 206, fgg.

Bourache, Bourrache; siehe Borragen.

Bourache, eine Art Flaschen von Kupfer oder Leder.

In der Fischerey, heißt Bourache, Bourague, oder Bouraque, eine Art Fischreusen; s. Th. XIII, S. 638, f.

Bouracher, nennet man, in einigen Manufacturen, die Zeugmacher und Raschweber.

Bouragne, siehe Bourache.

Bourbe, Schlamm, Morast, Moder, insonderheit auf dem Felde, oder auf dem Grunde eines stillstehenden Wassers.

Bourbelier, der Bug eines wilden Schweines; eine wilde Schweinsbrust. Bey Einigen auch der Bug oder die Brust eines Hirsches.

Bourbier, eine Kothlache; ein Sumpf; ein Schlammloch; eine Schlammgrube; ein Morast; ein Pfuhl; eine Mistpfütze, u. d. gl.

Bourbillon, die verdickte Materie, oder der dicke Eiter (der Eiterstock) in einem Geschwüre, in einem Blutschwär, oder (bey einem Pferde) in der Mauke; vulgo der Butz oder Butzen.

Bourbons, nennet man in den lothringischen Salzwerken, zwey auf hölzernen Ständern über dem Heerde liegende dicke Hölzer, welche ungefähr 30 Fuß lang sind, und

worauf, in einem geraumen Abstand von einander, drey Querlatten liegen, an denen eine Anzahl eiserne Pfannenhaken (Crocs) befestigt sind, worin die Pfanne mit ihren Häspen (Happes) eingehängt wird. Zu Halle, im Magdeburgischen, nennet man jene lange Hölzer Soogebäume, und die Querlatten derselben, Hakenscheiden, oder Häkscheiden.

Bourcer, oder Carguer les voiles, heißt in der Schiffahrt, die Segel nicht ganz aufspannen oder beschlagen, sondern nur einen Theil derselben zuschnüren, damit sie weniger Wind fassen.

Bourcet, Bourset. Dieses Wort ist insonderheit auf dem Canale zwischen Frankreich und England (la Manche) gebräuchlich, und bedeutet den Fockmast, und das Focksegel, oder die Focke (sonst Misaine.)

Bourcette, L. Valeriana Locusta *Linn.* D. Ackersalat, Feldkropp; siehe unter Valeriana.

Bourdaigne, Bourdaine, Bourgène, L. Alnus nigra baccifera, oder Frangula; siehe Faulbaum.

Bourdaloue, Fr. Bourdalou, Bourdaloue, heißt eine goldene oder silberne Tresse mit einer Schnalle, um den Kopf eines Hutes herum.

Zu den Bourdalous soll ein elsasser Bauer Gelegenheit gegeben haben. Dieser, weil sein Hut zu weit war, zog solchen mit einem Bande enger zusammen, und kam damit nach Strasburg. Ein Student daselbst, dessen Kopf von vielem Studiren kleiner, als sein Hut, geworden war, bediente sich des Bauers Erfindung zu seinem Vortheil. Er entwendete seiner Schönen Leib- oder Manteaugürtel, und gieng damit auf die Parade. Die jungen Franzosen bewunderten dieses Neue, verwandelten ihre breite Huttressen in studentische Hutschnüre, und machten solche zur Mode, welche nun, da sie etliche zwanzig Jahre geruhet, bey den Deutschen wieder auflebet.

S. das 87. St. der gel Beytr zu den Braunschw. Anz. v. J. 1766. S. 699.

Ehemals hieß auch Bourdaloue, eine Art Drell oder gemodelte Leinwand, die in der Niedernormandie verfertigt wurde, und worein sich, aus Sittsamkeit, wie es heißt,

heißt, viele französische Damen kleideten, als einst der berühmte Jesuit, Louis Bourdaloue, gegen die üppige Kleiderpracht gepredigt hatte.

Bourdaloue, heißt auch, eine Art Nachtgeschirr von länglicher Form.

Bourde, eine sehr schlechte Art Pottasche.

In der Schifffahrt, heißen Bourdes, Bey-Segel, die nur bey füglichem (d. i. gemäßigtem) Wind und Wetter gebraucht werden.

Bourdelage, siehe Bordelage.

Bourdelais, Bourdelas, oder Bourdelois, heißen lange, große, dicke Trauben aus der Gegend von Bourdeaux. Siehe unter Weinstock.

Bourdele, der Ort, wo der Weber vor dem Stuhle arbeitet; die Weberstube; die Weberey.

Bourdigue, siehe Bordigue.

Bourdillon, Eichenholz, das zu Faßdauben geschlagen ist.

Bourdin, oder Bourdine, eine Pfirsichsorte; siehe unter Pfirsichbaum.

Bourdon, siehe Hummel.

In der Fischerey, ein Stock, der an die beyden Enden eines Garnes gebunden, und an seinem dicken Ende mit Blei beschwert wird, um die senkrechte Stellung des Garnes zu erleichtern.

Was Bourdon bey den Buchdruckern, und Nadlern, heiße; siehe unter Leiche.

Bourdon musqué, eine kleine, fast kugelrunde, blaßgrüne Sommerbirnensorte; siehe unter Birnbaum.

Bourdonnement, siehe Sumsen.

Bourdonneur, der Summvogel, wird zuweilen der Honigsauger oder Colibrit genannt; siehe Colibrit.

Bourdonnière, die Angel an einem Thorwege, d. i. ein zugerundetes Holz oder Eisen, welches oben in den Läufer oder Dreher (Chardonnet) eines Thorweges hinein geht.

Bourdonys, eine Art wollener Zeuge, von unterschiedener Gattung, dergleichen sonderlich in Gera verfertiget

werden; als z. B. halb feine und ganz feine, gefärbte, melirte und gestreifte, oder auch scharlachen gefärbte, $\frac{5}{8}$, $\frac{3}{4}$ und $\frac{7}{8}$ Ellen breite, und 60 Ellen lange; dergleichen gestreift und geflammte, $\frac{3}{4}$ Ellen breit, und 60 Ellen lang; detto gestreifte, 1 Elle breit, und 60, 80 oder 90 Ellen lang.

Bourdounoro, wird zu Toulon die erste Kammer oder Abtheilung einer Art Fischzäune genannt, welche Madague heißt.

Bourg, wird gemeiniglich durch Flecken oder Marktflecken übersetzt.

Es ist dieses eins von denen Wörtern, über deren Bedeutung man in Frankreich noch nicht einig ist. Die Academie françoise sagt: Ein Bourg ist ein groses Dorf, das gemeiniglich mit Mauern umgeben ist, und wo Markt gehalten wird. Diese Definition scheint aber nicht genau richtig zu seyn; denn es giebt manche Oerter, die weder Ringmauer haben, noch Märkte halten, und dennoch Bourgs sind. Und es giebt auch manches Dorf, welches Ringmauern hat, und Märkte hält, und gleichwohl nie ein Bourg geheißen hat. Ich würde also lieber sagen, ein Bourg sey ein Ort, welcher nicht die Privilegien einer Stadt genießt, auch gemeiniglich nicht so ansehnlich, als eine Stadt, aber doch ansehnlicher als ein Dorf, ist.

Bourgade, ein kleiner Bourg oder Flecken.

Bourgage, heißt, in alten Coutumes, besonders in der Normandie, ein in einer Stadt oder in einem Flecken (Bourg) liegendes unadeliges Grundstück, welches von allem Grundzins und Lehngebühr befreyt ist.

Bourgène, siehe Bourdaigne.

Bourgeois, siehe Bürger.

In der Seehandlung, heißt Bourgeois, der Rheder oder Eigenthümer eines Schiffes; derjenige, der auf seine Kosten ein Schiff ausrüstet.

Bourgeois, bürgerlich, was sich für einen Bürger schickt; so beschaffen, wie es einem Bürger zukömmt.

Caution bourgeoise, eine hinlängliche oder tüchtige Bürgschaft, d. i. eine solche, da der Bürge nicht nur

das

das Vermögen hat, die verbürgte Summe zu zahlen, sondern auch, im Entstehungsfalle, ohne viele Weitläuftigkeit durch executorische Mittel zur Zahlung angehalten werden kann.

Farine de bourgeois, Blanc bourgeois, Griesmehl.

Maison bourgeoise, bedeutet gemeiniglich ein wohlgebautes Haus mit bequemen Einrichtungen, jedoch ohne Pracht; ein Haus, worin ein honetter Bürger, der sich nicht über seinen Stand erhebt, mit Bequemlichkeit wohnen könnte.

Une Ordinaire bourgeois, oder une Soupe bourgeoise, heißt, ein guter täglicher Tisch; eine Tafel, welche allemal mit etlichen guten Gerichten, aber eben nicht mit Leckerbissen, besetzt ist.

Prunes à la bourgeoise, Pflaumen, welche auf eine gewisse Art, die am wenigsten Umstände kostet, mit Zucker eingemacht sind. Siehe Pflaumen einmachen.

Bourgeon, Bourgon, eine Knospe oder Sprosse; d. i. eine schon etwas große Erhöhung, welche aus den Bäumen hervortreibt, und woraus hernach Zweige, Blätter, Blühten und Früchte zum Vorschein kommen. Siehe auch Bouton.

Bey den Winzern, ein Schoß oder Schößling, den das jährige Holz treibt.

Faux-bourgeons, Schosse, die so weit unten stehen, daß man sie wegschneiden muß. Siehe auch Drageon.

Zuweilen bedeutet Bourgeon, Rupfwolle; eine feine Wolle, die man den Schafen, ehe man sie scheeret, mit der Hand ausrupfet.

Bourgeons, bey den Hutmachern; siehe Barzen.

Bourgeonnement, das Ausschlagen der Bäume; der Knospentrieb.

Bourgeonner, Bourgonner, Knospen gewinnen; Sprossen oder kleine Schosse treiben; aufsprossen; hervorsprossen; ausschlagen.

Bourg-épine, Nerpoun; siehe Kreuz-Dorn.

Bourgetteurs, nennet das gemeine Volk zu Lille in Flandern die Zeugmacher, weil die Vorfahren derselben die Wollfabriken aus Bourges, der Hauptstadt in der Provinz Berry, nach Lille gebracht haben.

Bourgin, siehe Brégin.

Bourgogne, bedeutet in manchen Gegenden so viel als Sainfoin; siehe Espárcette.

Chamarrure à la bourgogne, heißt eine Art Verbrämung, welche gemeiniglich in einer breiten und einer schmalen Lahntresse besteht, zwischen welchen beyden sich eine Zigzagförmige Stickerey befindet.

Poix de Bourgogne, burgundisches Pech; s. unter Abies, Th. I, S. 85.

Vin de Bourgogne, burgunder Wein; siehe unter Wein.

Bourgon, siehe Bourgeon.

Bourgonner, siehe Bourgeonner.

Bourguignon, burgunder Trauben; s. unter Weinstock.

Bourgassote, eine dunkelviolette Feigensorte.

Bouringue, siehe Boulingue.

Bourique, siehe Bourrique.

Bourlet, siehe Bourrelet.

Bourme, oder Bourmio, heißt unter den schönsten Arten der persianischen Seide (Soies légis de Perse) die zweyte Sorte, welche gleich nach der allerfeinsten folgt. Siehe auch Legis.

Bournal, oder Rayon de miel, Honig, welches noch im Wachs steckt, und noch nicht geläutert ist. Siehe auch Bornal.

Bourrabaquin, ein großes Trinkglas, in Gestalt einer Röhre, von Boracha, welches im Spanischen eine lederne Flasche bedeutet, worin man auf Reisen den Wein mit sich führt.

Bourrache, siehe Borragen.

Bourrade, heißt, bey den Jägern, der Stoß oder Anlauf, den der Windhund, wenn er im vollen Lauf ist, auf den

Hasen

Hasen dergestalt thut, daß er ihn nicht recht fest zu packen bekömmt, sondern ihm nur einen Büschel Haare (Bourre) ausrupft.

Man nennet auch Bourrade, einen Puff oder Stoß, den man jemand mit dem Ende eines Flintenschaftes, mit einem Stocke, mit der Faust u. d. gl. giebt.

Bourraquin, hieß ehemals eine Art Flaschen; siehe Bourrabaquin.

Bourrasque, ein jählinger heftiger Windstoß; ein plötzlicher Sturmwind, der aber nicht lange währt; ein plötzliches Ungewitter.

Bourre, heißt insgemein, Füllhaar, d. i. ein Haufen Kälber- Ziegen- Pferde- Rehhaare, u. d. g. die man in den Gärbereyen von den Häuten dieser Thiere abgesondert hat, und womit hernach Sättel, Kummete, Stühle Sessel ꝛc. ausgestopfet werden.

Bourre de laine, heißt in den Strumpffabriken, Schlagwolle; derjenige Theil der Wolle, welcher, beym Schlagen derselben, unter die Horde fällt.

Bourre lanice, Flockwolle, d. i. der gröbste und schlechteste Theil der Wolle. Imgl. Kratzwolle, d. i. diejenige Wolle, die vom Tuch oder andern wollenen Zeugen, ehe sie geschoren werden, mit der Distelkarde abgekämmt wird.

Bourre de Marseille, Marseiller Bourre, ist ein mohrartiger Zeug (Etoffe moherée,) dessen Aufzug (Kette) ganz von Seide, der Einschlag aber nur von Flockseide, ist. Er kömmt eigentlich aus der Levante, und hat seinen Namen von der Stadt Marseille, wo man ihn am ersten nachgemacht hat. Jetzt macht man dergleichen auch zu Montpellier, Nismes, Avignon, Lyon, und Paris. Es sind diese Zeuge von dreyerley Breiten, nämlich: von einer richtigen halben Elle, von $\frac{1}{2}$ Elle weniger $\frac{1}{16}$ oder von $\frac{7}{16}$, und von $1\frac{1}{2}$ Vierteln, oder $\frac{3}{8}$. Die levantischen Bourres, welche über Livorno kommen, werden für besser zum Gebrauche gehalten.

Bourre de soie, oder Soies de bourre, Flockseide, d. i. die gröbern, schlechten und verwirrten Fäden, die man zuletzt von den Seidenwurmbälglein (Cocons) abhaspelt, und woraus man die Floretseide (Filoselle) macht.

Bourre tontice, Scheerwolle, d. i. diejenige Wolle, die beym Tuchscheeren abfällt.

Bey den Gärtnern, heißt Bourre, 1) an Bäumen und Weinstöcken, der erste Anfang zu einer Knospe; das rauhe oder mit einer Art Wolle überzogene Häutchen über dem hervorbrechenden Auge; 2) der mit einer Art Wolle umgebene Same gewisser Pflanzen, z. B. der Anemonensame.

Bey den Lohgärbern, heißt Bourre; abgenutzte Lohe, die bereits in Lohgruben gedient hat.

Beym Schießen, die Vorladung, d. i. der Pfropf, von Hanf, Werg, oder Papier ꝛc. welcher in den Lauf einer Büchse, Flinte oder Pistole auf die Ladung Pulver, hernach auch auf die Kugel oder auf den Schrot gesetzt, und mit dem Ladestocke festgestoßen wird.

Bourrée, ein Bund dürre Reiser; ein Reisigbund; ein Bündel Reisig; ein Gebund Leseholz.

Bourrelet, Bourlet, eine Wulst. Dieser Name wird verschiedenen, insonderheit zur Kleidung und zur Bequemlichkeit gehörigen bauschenden Sachen beygelegt, die mit Haaren oder Scheerwolle, Werg, Hanf, Baumwolle u. s. w. ausgestopft sind. So heißt z. B. un bourrelet d'enfant, ein Fallhut, ein Fallbund, eine Fallmütze der Kinder; siehe Fallhut. Bourrelet à bassin, ein mit Pferdehaaren oder Scheerwolle ausgestopfter Ring um den Rand eines Kammerbeckens herum. Bourrelet de chaise percée, ein ausgestopfter Ring auf dem Sitze eines Nachtstuhles.

Ferner heißt Bourrelet, ein Tragring; ein runder Bausch, den sich geringe Weibspersonen auf den Kopf legen, um eine darauf zu setzende Last bequemer zu tragen.

Ehemals hieß auch Bourrelet, ein Pferdekummet.

Bey den Bäckern, Pain en bourrelet, rundes Brod.

Bey

Bey den Gärtnern, heißen Bourrelets, Wulste oder wulstförmige Ringe, diejenigen dicken Knoten, welche voll verwirrter Oeffnungen sind, und zuweilen an den vor etlichen Jahren eingepfropften Reisern, am untern Ende derselben, erscheinen; welches man für eine Anzeige hält, daß ihnen der aufsteigende Saft des Stammes, auf den sie gepfropft worden sind, nicht zuträglich sey.

In den Tuchmanufacturen, heißt Bourrelet, eine falsche Falte im Tuche, wenn es gewalkt wird; s. unter Falte.

Bourrer. Dieses Wort bedeutet: 1) die Vorladung (Bourre) in den Lauf eines Schießgewehrs auf das Pulver oder auf das Blei setzen, und mit dem Ladestocke feststoßen; den Pfropf oder die Vorladung einstoßen. 2) Im erweiterten Sinne sagt man bourrer; von einem Windhunde, welcher den Hasen, den er verfolgt, nicht recht zu packen bekömmt, sondern ihm nur einen Büschel Haare ausrupft; oder auch, vom Falken, der dem Rebhuhne einen Stoß giebt, und ihm nur einige Federn ausrupft. Siehe auch Bourrade.

Bey den Seidenfärbern, wird bourrer, von der Seide gesagt; wenn sie sich verwirret oder verwickelt.

Bourriche, ein eyförmiger Korb, worin die Vogelfänger ihre lebendig gefangene Wasservögel zu tragen pflegen. Imgleichen ein Korb, worin man Vogelwildbret und allerley anderes Federvieh verschickt.

Bourrières, Broussailles, Gesträuch.

Bourriers, siehe Kaff.

Bourrique, Bourique, ein Esel oder eine Eselin; it. ein schlechtes Last- oder Saumthier; ein elendes Zugpferd.

Bey den Maurern und Schieferdeckern, ein Kasten, worin Kalk, Steine, Schiefer ꝛc. in die Höhe gewunden werden.

Bourrir, sagen die Jäger von dem Geräusch, welches die Rebhühner machen, wenn sie auffliegen.

Bourru, Vin bourru, ein Weinmoſt, oder junger weißer Wein, den man nicht hat gähren laſſen, und der ſich daher eine geraume Zeit im Faſſe ſüß erhält.

Fils borrus, knotige, flockige, verwirrte, inegale Seidenfäden.

Grains borrus, rauhe wollichte Samen.

Bourſal, heißt, in der Seefiſcherey, eine Einkehle vor dem Schweife des Garnſackes einer Paradière. Man ſehe dieſes Wort.

Bourſault, Bourſaut, Bourſeau, Bourſau, heißt, bey den Blei- und Dachdeckern, an Brüchen gebrochener Schieferdächer, ein dicker wurſtförmiger Verzierungsleiſten oder Pfühl, welcher gemeiniglich mit verzinntem Blei überdeckt wird.

Bey den Bleigießern, heißt Bourſault rond, ein hölzerner Schlägel, deſſen ſie ſich zum Schlagen und Ausrunden derjenigen Bleiplatten bedienen, woraus ſie gewiſſe Röhren machen wollen.

Bourſaut, heißt auch eine Art Weiden, die im Frühlinge kleine wollichte Knoſpen (Bourre) bekömmt.

Bourſe, ein Beutel; inſonderheit ein Geldbeutel. Siehe Beutel. Börſe.

Ferner, die Hülſe oder der Balg, welcher die Samenkörner einſchließt.

Bourſe, Bourſe à cheveux, ein Haarbeutel.

Bourſe à berger, à Judas, oder à paſteur; ſ. Täſchelkraut.

Bourſes, die Satteltaſchen; ein Paar lederne Taſchen, die, am Vordertheile des Sattels, einem Pferde auf beyden Seiten angemacht werden.

Bey den Jägern, lange Garnſäcke der Netze, die beym Eingange eines Kaninchenbaues (Terrier) geſtellt werden, um die Kaninchen zu fangen, zu deren Jagd man ſich der Kaninchenwieſel oder Frette (Muſtela Furo *Linn.*) bedienet.

Bourſeau, ſiehe Bourſault.

Bourſer, heißt, in der Schifffahrt, die Segel halb einziehen.

Bey

Bey den Kürschnern, heißt Bourser la peau, ein rohes Fell, (nachdem man es in zwey Theile dergestalt zusammen gelegt hat, daß die Fleischseite auswärts gekehrt ist, die Haare aber inwendig auf einander liegen,) mit einer dreyschneidigen Kürschnernadel (Carrelet) in Gestalt eines Sackes rings herum zunähen, um Sie in die Beiztiene zu legen, und hernach in der Trampeltonne zu walken.

Bourseron, s. *Boursón.*

Bourset, s. *Bourcet.*

Boursette, s. Täschelkraut.

Boursier, ein Beutler oder Beutelmacher; ein Säckler; ein Täschner; einer, der allerley Arten von Beuteln und Taschen macht, oder damit handelt.

In Frankreich verfertigt und verkauft der Boursier Haarbeutel von Taffet ꝛc. Weidtaschen, Patrontaschen, Geldbeutel, Bücherscke, Calotten, Flaschenfutterale, Regenschirm- und Parasolfutterale, u. d. gl.

Boursier, heißt auch der Beutelkrebs; s. unter Krebs.

Boursillon, s. *Boursón.*

Boursón, Bourseron, Boursillon, ein Uhrtäschchen oder ein kleines Geldbeutelchen in den Hosen.

Bous, eine große Weinflasche.

Bousan, s. *Buse.*

Bousards, s. Losung.

Bouse, Bouze, Kühmist, Ochsenmist.

Bousée, ein Kuhfladen.

Bousillage, s. Kleckwerck.

Bousilleur, einer der nur mit Leimen und Stroh mauert, oder verkleibt; vulgo ein Dreckkleiber, ein Leimenklecker.

Bousin, Bouzin, das Aeußerste, Weiche, Unreife, oder Verwitterte außen herum an den Bruchsteinen, so wie sie aus dem Bruche kommen, und welches abgestoßen werden muß, bis man auf die Härte oder das Leben (le vif) des Steines kömmt.

Bey den Kalkbrennern, die Rinde, welche ſich zuweilen an den Kalkſteinen befindet, vornämlich zwiſchen ihren Lagerſtätten. Sie heißt auch fauſſe-pierre.

Bouſſeau, eine Art Körbe von Weiden.

Bouſſerolle, L. Uva urſi; ſ. Sand-Beere.

Bouſſole, ſ. Compaß.

Bouſure, heißt, in der Münzſtätte, die Compoſition, worin man die Münzſtücke weiß ſiedet.

Bout, heißt 1) das Ende einer körperlichen Sache; das Aeußerſte, wo ſich ein Körper, inſonderheit der Länge nach, endiget; z. B. die Ecke oder Spitze einer Sache, der Zipfel an etwas.

Wenn beym Ausdreſchen eines Weizens oder Dinkels, unter welchem ſich manche mit dem Brande (Charbon) angeſteckte Körner befinden, der ſchwarze Staub aus dieſen Körnern heraus fliegt, ſo pflegt er ſich vornämlich an die Spitze oder an die Härchen der guten Körner anzulegen, die dann zugleich davon angeſteckt werden, und ein bläuliches Mehl von einem etwas widrigen Geſchmacke geben. In dieſem Falle ſagt der Landmann, le blé a le bout.

Bey den Edelſtein- und Wappenſchneidern, heißt Bout, ein ſtählernes Werkzeug, welches faſt einerley mit der Bouterolle iſt, nur daß es keinen runden Knopf hat. Siehe *Bouterolle*.

Bout de broche, ſ. Focke.

Bout d'épée, Bout de fourreau, das Ohrband an einer Degenſcheide; ſ. Degen-Scheide.

Bout de quèvre, oder quièvre, Streichwathe; ſiehe unter Wathe.

Bout ſaigneux, bey den Metzgern, der blutige Theil am Halsſtücke eines geſchlachteten Viehes.

2) Man nennt auch Bout, ein kleines Stück, wie auch einen kurzen Ueberreſt von länglichen Sachen; ein Reſtchen.

Bouts d'ailes, 1) Stockkiele, d. i. Kiele oder Federspulen aus dem vordersten Ende eines Gänseflügels; 2) die Spitzen oder Enden an den Flügelstücken gesottener oder gebratener Hühner und Vögel.

Bouts de queues, bey den Federschmückern, Federn vom Schwanze eines Straußes.

3) Zuweilen bedeutet Bout, dasjenige, womit eine Sache an einem ihrer Enden besetzt ist, z. B. ein Knopf, ein Beschläge ꝛc.

Bey den Gürtlern, der Schild, oder ein anderes Plättchen, als eine Zierrath am Ende der Schnalle eines Degengehänges.

Bout d'argent, die cylindrische Stange feinen Silbers, welche, vermittelst der Zieheisen, in Silberdraht verwandelt werden soll. Bout d'or, die vergoldete Silberstange, die zu Golddraht gezogen wird.

Bout de clé, der Knopf vorn am Ende eines ungebohrten Schlüssels. Daher heißt Clefs à bout, ganze, d. i. ungebohrte Schlüssel. In Deutschland nennt man sie französische Schlüssel.

Bey den Schustern, heißen Bouts, die kleinen Flickleder (provincialisch: die Flecke oder Rüster), die man an den zerrissenen Stellen eines Schuhes einsetzt. Insonderheit, die Vorkappen an den Schuhen geringer Leute. Bouts de talon, Hinterflecke.

Endlich 4) bedeutet Bout auch, das Letzte in Ansehung der Zeit oder der Dauer der Sache, daher kömmt die Redensart in der Reitschule: ce cheval n'a point de bout, bey diesem Pferde ist gar kein Aufhören, d. i. dieses Pferd macht in einem Stücke weg die heftigsten Schulen, ohne zu ermüden.

Ce cheval est à bout, dieses Pferd ist durch die Arbeit ganz hingerichtet; dieses Pferd kann nicht mehr fort; es ist ein abgetriebenes Pferd; es ist zu Schanden geritten, u. d. gl.

Boutade, heißt, an einigen Orten in der Provinz Berry, ein gewisses Herrenrecht, von dem Weine, der daselbst verkauft wird, eine bestimmte Abgabe zu heben. S. auch das Folgende.

Boutage, ein Ungeld oder Spundgeld, welches an die Herrschaft des Ortes vom Verkaufe und Ausschenken des Weines zu entrichten ist.

Boutane, Botane, heiß, eine Art baumwollenen Zeuges, welcher auf der Insel Cypern fabricirt wird, und womit ehemals aus der Levante stark nach Lyon gehandelt wurde. Man nennt es sonst auch Dimite.

Boutant. Dieses Wort aus der Baukunst, ist allemal entweder mit Arc oder mit Pilier verbunden. Siehe Pfeiler.

Boutargue, Boutarque; s. Botargum.

Bouté, verdorbener Wein, der nach dem Fasse schmeckt.

Bouté, Cheval bouté, ein Pferd, dessen Beine vom Knie bis an die Krone ganz gerade sind, im Gegensatz eines Cheval long-jointé, dessen Schenkel lang und gebogen sind.

Boutée, (Faire la) bey den Kartenmachern, Spiele zusammen machen, d. i. die nach ihrer verschiedenen Güte in Lagen geschlagene Kartensorten in ganze Spiele zu 52 Karten, oder auch in kleinere Spiele, z. B. in Kometenspiele zu 48, in Lombersspiele zu 40, in Piketspiele zu 32 Karten eintheilen.

Boute-en-train, nennt man, in den Stutereyen, einen Beschäler, welchen man den Stuten zugesellt, damit sie hitzig werden, und man wissen könne, ob sie im Stande seyn, besprungen zu werden.

Auch nennt man Boute-en-train, einen Zeisig, welcher die andern Vögel zum Singen aufmuntert.

Bouteillage, hieß ehemals in Bretagne eine Art Ungeld, die von dem Weinschanke an die Herrschaft des Ortes zu entrichten war. Siehe auch *Boutage*.

Auch hieß Bouteillage, das Recht, Wein, Bier, und anderes Getränk auszuschenken.

Inson-

Insonderheit nennt man Bouteillage die in England festgesetzte Auflage von 2 Schilling Sterling, von jedem Fasse fremden Weines, das daselbst eingeführt wird.

Bouteille, Fr. Bouteille, heißt insgemein, eine jede Flasche (sie sey nun von Glas, oder von gebrannter Erde, von Holz, von Leder, u. s. w.), die unten einen weiten Bauch hat, der sich obenher nach einem engen Halse zu einzieht. Vornämlich werden unter dieser Benennung die nach unterschiedener Farbe gemachten gläsernen enghälsigen Flaschen verstanden, darauf man Wein, abgezogene Wässer und andere flüssige Sachen zu füllen pflegt, um solche in der Haushaltung zu nöthigem Gebrauche aufzubehalten. Man hat sie mit Henkeln, und ohne Henkel. Der Bauch der Henkelbouteillen, ist, bekanntermaßen, an zwo entgegengesetzten Seiten platt. Zuweilen werden die Bouteillen auch mit Bast überzogen, und alsdann Korbbouteillen genannt, dergleichen sonderlich zu Burgunder- und andern französischen Weinen gebräuchlich sind.

Wenn der Bouteillenhals oben gerade unter dem Kranze oder Ringe inwendig, etwann eines Federkieles breit, einwärts gedrückt ist, und mithin in der Höhlung dieses Halses ein glatter runder Ring gebildet ist, so leistet solches sehr großen Nutzen. Denn, wenn der trockne Stöpsel in die angefüllte Bouteille eingetrieben wird, so drängt er sich mit vielem Zwange in dem starken Halse durch den inwendigen Ring hindurch; das vordere Ende des Stöpsels bekömmt sodann, gegen die Bouteille zu, wieder mehr freyen Raum, schwillt durch den daran rührenden Wein, wenn die Bouteille schief umgelegt ist, oder auch durch die Kellerfeuchtigkeit, immer dicker an, und solchergestalt kann niemals aus einer solchen Bouteille, wenn sie einen guten Stöpsel bekömmt, einiger Spiritus verfliegen, ob sie auch gleich nicht mit Pech übergossen ist.

Wie die Bouteillen auf der Glashütte, aus einer durch das Schwingen verlängerten Glasblase ausgebildet werden, findet man im XVIII. Th. S. 615. fgg. beschrieben.

Bouteillen, oder Flaschen mit engem Halse, säubert man mit kleinen Schroten, die man nebst ein wenig Wasser in die Gläser thut, und sie darin herum schwenkt. Noch sauberer wird es, wenn auch Fett oder Oehl in einem Glase wäre, wenn man zu den Schroten etwas Löschpapier hinein wirft, und es so zusammen herum schüttelt.

Bouteillenbier, Bottel- oder Buttelbier; siehe unter Bier, Th. V, S. 198, f.

Durch Bouteille coiffée, versteht man gemeiniglich: nebst einer Bouteille Wein auch ein Stück Schinken, Wurst, oder kalten Braten ꝛc.

Bouteille, heißt auch, in Amsterdam und andern Handlungsplätzen, ein Maß von flüssigen Sachen. Siehe Mingel.

Auch wird Bouteille von dem Safte gesagt, der darin enthalten ist; als: eine Bouteille Wein, eine Bouteille Cider, ꝛc.

Bouteille, eine Art Fischreusen; s. *Bire*.

Bouteille, heißt auch eine Wasserblase oder Luftblase, d. i. eine mit Luft angefüllte Blase, die sich entweder auf der Oberfläche einer Flüssigkeit bildet, wenn eine andere ähnliche Flüssigkeit hinzu kömmt, (z. B. auf der Oberfläche des Wassers, wenn es stark regnet), oder auch, die sich in der Substanz der Flüssigkeit, vermittelst einer heftigen Bewegung ihrer Theile, bildet.

Bouteille de miel, die Honigblase an der Biene. Bouteille de fiel, das Giftbläschen der Biene.

In der Schifffahrt, heißen Bouteilles, die im Hintertheile des Schiffes, auf beyden Seiten der Cajüte, angebrachten Vorsprünze, welche bey den französischen Schiffen seit 1673, statt der ehemals gewöhnlichen Galerien angebracht werden, und 2 bis 2½ Fuß breit sind.

sind. Diese Bouteilles gleichen der Hälfte einer von oben herunterwärts durchschnittenen Schiffslaterne.

Bouteilleau, eine gewisse Sorte Oliven, Olea minor, rotunda, racemosa; siehe unter Oehlbaum.

Bouteillerie, der Ort, wo die Gläser und Flaschen stehen.

Bouter. Bei den Gärbern, Bouter un cuir, an einer aus der Lohgrube gekommenen Haut die fleischigen Ueberbleibsel auf der Nassseite vollends abnehmen oder abpölen. Siehe auch *Boutoir*.

Bey den Jägern, Bouter la bête, statt lancer la bête, das Wild aufjagen oder aufstöbern.

Bey den Kardetschenmachern, bouter oder ficher, die gehäkelten Spitzen der Kardetschen in die durchstochenen Löcher des Krempelbretes hinein befestigen.

Bey den Nadlern, bouter, den Nadelknopf auf das der Spitze gegenüberstehende Ende befestigen.

Bouter les épingles sur le papier, die Nadeln, vermittelst des Steckkammes (s. auch *Bouteuse*) aufs Papier stecken.

In der Schifffahrt, bouter à l'eau, das Schiff oder Fahrzeug aus dem Hafen bringen. Bouter au large, das Schiff in See treiben; in See laufen.

Bouter de lof, ist einerley mit aller à la bouline, mit Preßwind segeln. Siehe *Bouline*.

Bouteraame, statt Beurrée, ein Butterbrod.

Boutereau, bey den Nadlern; s. Ziehlüfter.

Bouterez, Moulins bouterez, Tuchwalken.

Bouterolle, das Ohrband an der Degenscheide.

Bey den Edelsteinfassern oder Juweliren, siehe Kastenstampf.

In der Fischerey, eine Fischreuse.

Bey den Goldschmieden. s. Knaufstämpel.

Bey den Schlossern, heißt Bouterolle: 1) der Einstrich am untersten Ende eines Schlüsselbartes, da wo der Bart sich vom Rohre absondert. 2) Am Einzerichte oder der Besatzung des Schlosses, heißt Bouterolle dasjenige Stück Eisen, welches in vorge-

dachten untersten Einstrich des Schlüsselbartes passen muß. Siehe auch *Rouet*.

Bey den Wappenschneidern und Siegelgrabern, die Rundperl, eine Art Steinzeiger; s. Stein-Zeiger.

Bouteron, eine Art Handkörbe.

Bouteroue, ein Stein, ein Kreuzbaum, oder ein Geländer u. d. gl. vor dem Eingange eines Weges, worüber man nicht mit Wagen fahren soll.

Boute soie, eine Art von Cyperrasch (Ras de Chypre), welche ehemals häufig zu Frauenskleidern gebraucht wurde, und aus schlechter Seide und einem stark gedrehten Drahte oder Faden gewebt war.

Boute-vent, ein Windzieher; ein Instrument, welches einen Luftzug verschafft, ungefähr wie heut zu Tage ein Ventilator.

Bouteux, ein Schauher, eine Art großer Hamen.

Bouticlar, ein Fischhälter oder Fischkasten, worin die Fischhändler allerley Flußfische aufbehalten, ernähren, und bis zum Verkaufe herum führen lassen.

Boutique, ein Kaufmannsladen; ein Kramladen; eine Kaufmannsbude; eine Krambude; der Ort, wo der Kaufmann und Kramer ihre Waaren auslegen und feil haben. (Von ansehnlichen Waarenlagern aber sagt man un Magasin). Siehe Bude. Laden.

Boutique, heißt auch die Werkstätte eines Handwerksmannes; der Ort, wo der Professionist arbeitet. Imgl. der Handwerksladen, wo der Professionist allerley verfertigte Arbeit zum Verkaufe ausstellet.

Zuweilen bedeutet auch Boutique, die Waaren in der Bude.

Ferner, eine kleine bretterne Hütte, z. B. eine Marktbude, worin die Krämer auf den Märkten mit Waaren ausstehen.

Auch nennt man zuweilen Boutique, das sämtliche Handwerkszeug eines Professionisten.

Endlich

Endlich heißt Boutique auch ein Fahrzeug mit einem Fischhälter zum Transport der Fische; s. Th. XIII, S. 498.

Boutiquier, nennt der Pöbel einen Kramer.

Boutis, wo wilde Schweine gewühlt haben; aufgewühltes Erdreich.

Boutisse, in der Baukunst und bey den Maurern; s. Strecke.

Boutoir, bey den Gärbern und Lederbereitern, ein Putzeisen oder Putzmesser, d. i. ein an beyden Enden mit einem Handgriffe versehenes schneidendes Werkzeug, womit die Aasseite der aus der Lohgrube gekommenen Häute von den fleischigen Ueberbleibseln auf dem Schabebocke (Chevalet) gesäubert wird. Man nennt es auch demirond und herbon. Siehe *Bouter*.

Bey den Hufschmieden, s. Wirk-Eisen.

Bey den Jägern, der Rüssel eines wilden Schweines; auch zuweilen der Rüssel zahmer Schweine.

Bouton, ein Knopf am Kleide oder an andern Sachen.

Beym Bierbrauer, heißen Boutons, die Schaumbläschen, die sich auf dem Biergäscht erheben.

Bey den Falkenirern, bedeutet l'oiseau branche & prend le bouton: der Falk blockt auf dem Gipfel eines Baumes.

Bey den Gärtnern, heißt Bouton, eine Knospe an Bäumen, Pflanzen und Blumen.

An Bäumen heißt eigentlich Bouton, eine noch ganz kleine Knospe oder Sprosse. Boutons ronds, runde Knospen, d. i. Fruchtknospen; Knospen, welche Fruchtzweige treiben. Boutons plats, flache Knospen, d. i. welche nur Holzzweige treiben. Siehe auch Bourgeon.

Beym Hufschmiede, Bouton de feu, ein Brenneisen, vorn mit einem runden Knopfe, den der Hufschmied glühend macht, um das Wurmgeschwür Bouton de farcin) zu brennen, wenn die Materie desselben bösartig ist. it. das Brandmal davon.

Bouton de farcin, die erhabenen Beulen oder Geschwulsten bey derjenigen Krankheit der Pferde, welche der Wurm genannt wird.

Bey den Jägern und Schützen, Bouton d'une arme à feu, oder Bouton de mire, oder schlechtweg Bouton, das Korn oder die Fliege an einem Feuerrohr, das Visierkorn; siehe unter Korn.

Beym Knopfmacher, Bouton à amande, ein goldener Lahnknopf mit einer ringförmigen Einfassung von undurchbrochener Arbeit, die aus Goldfäden zusammen geschlungen ist.

Boutons à la brochette, Knöpfe, die auf dem durch die Knopfform gesteckten Pfriemen gemacht sind.

Bey den französischen Köchen, heißt Bouton eine Art von Pasteten. Sie nehmen dazu einen gut zugerichteten Godiveau, oder einen Pastetenteig von gehacktem Kalbfleische ꝛc. Wenn die Unterkruste davon auf breiten dünnen Speckscheiben formirt ist, so thun sie ein Ragout von Champignons, Kälbermilch, Artischockenstielen, Hahnenkämmen, Moosschwämmen, und Spargelspitzen darauf, und lassen solches in zerschmolzenem Specke oder Butter über dem Feuer halbbraun werden; alsdann machen sie eine Oberdecke von dem Godiveau, wickeln das ganze Gericht zusammen in die großen Speckscheiben ein, und lassen es a la braise gar werden. Zuletzt wird das Fett abgenommen, da alsdann zur Garnirung gefüllte Roulettes, Fricandeaux und Marinades unter einander kommen. An Fasttagen muß der Pastetenteig von Karpfen, Aalen, und andern Fischen, gemacht werden.

Auf der Reitschule, Bouton de la bride, der Zügelknopf; der kleine lederne Riem oder Knopf, der die zween Theile des Zügels zusammen hält, und sich hin und her schieben läßt.

Mettre un cheval sous le bouton, den Zügel durch Fortschiebung des Zaumringes bis gegen die Mähne hin, kürzer machen.

Beym Schlosser, Bouton de porte, de verrou, de targette &c. der Knopf an Handgriffe einer Thüre, an einem Thierriegel, an einem Fensterriegel ꝛc. um selbige zu öffnen oder zu schließen.

In der Seidenmanufactur, heißen Boutons, die kleinen hölzernen Kügelchen, wodurch Bindfäden oder Litzen gehen, welche zum Rahmen hinaufsteigen, und die Stelle der Sempel vertreten.

Beym Winzer, heißt Bouton, ein kleines Auge am Weinstocke; ein Rebenäuglein.

Bouton d'argent, Bouton d'or, Arten von Ranunkeln; s. unter Ranunkel.

Boutons d'or, heißen die Blumen einiger Stabwurzarten; s. unter *Abrotanum*.

Petits boutons dor, L. Matricaria flore aphyllo; s. unter Mutter-Kraut.

Boutonner, zuknöpfen.

In der Gärtnersprache, wird boutonner von Bäumen und Pflanzen gesagt, und bedeutet: Augen gewinnen; kleine Knospen treiben; Knöpfe bekommen; ausschlagen; aussprossen.

Boutonnerie, allerley Knopfmacherwaare oder Arbeit.

Einige nennen auch Boutonnerie, die Knopfmacherprofession. It. einen Laden oder eine Bude, wo Knöpfe verkauft werden.

Boutonnet, L. Herniaria; s. Bruch-Kraut.

Boutonnier, ein Knopfmacher; ein Professionist, welcher Knöpfe macht und damit handelt.

Boutonnière, ein Knopfloch.

Bouton, eine hölzerne Keule, deren sich die Wilden in Amerika als eines Gewehrs bedienen. Sie ist aus einem sehr harten Holze gemacht, flach, 3 bis 4 Fuß lang, und 2 Zoll dick, beym Handgriffe aber etwas dünner.

Bout saigneux, s. oben, S. 290.

Bouture, ein Steckreis; ein von einem Baume oder von einer andern holzigen Pflanze abgesondertes Reis, welches, wenn es in der Erde gesteckt ist, darin wurzelt.

Durch Boutures versteht man auch öfters die an den Wurzeln der Bäume und Stauden auslaufenden Nebenschossen, insonderheit wenn sie zu Steckreisern taugen.

Beym

Beym Goldschmiede, heißt Bouture, die Weinsteinlauge, worin das Silber weißgesotten wird.

Beym Winzer, eine ungewurzelte Rebe, die vom Weinstocke abgeschnitten worden ist, und in die Erde gesteckt wird, damit sie Wurzel schlage.

Bouvart, ein junger Stier; ein Farre.

Bouvelet, s. *Bouvillon*.

Bouvement, beym Tischler; s. Behlzeug.

Bouverie, ein Ochsenstall, insonderheit auf einem öffentlichen Markte.

Bouvet, ein Falzhobel, s. unter Hobel.

Bouvier, ein Ochsenhirt; ein Ochsenhüter; it. ein Ochsentreiber.

Bouviers, (Vers) gewisse weißliche Maden, die sich zuweilen in der Haut der Hirsche und des Rindviehes aufhalten; s. Engerling.

Bouvillon, Bouvelet, ein junger Stier, ein junger Ochs.

Bouvreil, s. Gimpel.

Bouxtures. Im Lüttichschen nennt man also ein steiniges oder kiesiges Steinkohlenlager, dessen Kohlen mit allerley schönen Farben spielen, aber von der schlechtesten Beschaffenheit sind.

Bouze, s. *Bouse*.

Bouzin, s. *Bousin*.

Bouy, (Thee) s. unter Thee.

Bovist, s. Bofist.

Boren, s. Buchsen.

Bortehuder Bier, s. unter Bier, Th. V, S. 14.

Boy, Boi, Fr. Boie, ist ein leichtes tuchartiges Gewebe, oder unvollkommenes Tuch, woran die Kette von gekämmter Wolle ist, und welches nur leicht oder obenhin gewalket wird. Es wird sonderlich in England, wegen dasiger guten Wolle und feinen Gespinnstes, am besten gemacht. Man fabricirt es aber auch häufig in Deutschland, zu Gera im Vogtlande, zu Borna im Leipziger Kreise, zu Oederan oder Oderan im meißnischen Erzgebirge, und

und zu Berlin, wovon der schönste und feinste dem englischen nichts nachgiebt, und vieles davon auch für englischen verkauft wird. Der Preßboy kömmt vom Stuhle 76 Ellen lang, und $3\frac{1}{4}$ Elle breit. Zum Kettenfaden werden 55 Pfund Wolle gebraucht, wovon die Hälfte zur Kette, und die Hälfte zum Einschlage kömmt. Er wird in die Länge und Breite gewalket, so daß er 60 Ellen lang, und 2 Ellen breit, aus der Walke kömmt. Wenn er weiß bleiben soll, wird er, nachdem er mit der Füllerde genugsam gewalket worden, mit 2 Pfund grüner Seife, welche in einem Eimer Wasser wohl gekocht, gequirlt und gerührt worden, ganz weiß gewalket, am Rahmen verglichen, gerauhet und gestrichen, und zwar gemeiniglich mit einer feinen Streiche oder Kardetsche, und endlich gepreßt. Der Mondirungsboi, wird von dem schlechtesten Ausschuße Wolle gemacht, 120 Ellen lang, $4\frac{1}{2}$ Viertel breit, geschoren, und kömmt aus der Walke 1 Ellen breit. Er wird gleichfalls an Rahmen gestrichen.

Man trägt Boy nicht nur weiß, sondern auch, und zwar am mehresten, schwarz gefärbt; und hat man sonderlich in Deutschland den schwarzen Boy, darin man trauert, und womit vornämlich Zimmer, Kutschen und Pferde bekleidet werden. Die Wollen- Waid- und Schönfärber färben ihn.

Der so genannte englische Schwanenboy, Fr. Frison, ist eigentlich ein schlechter Fries oder gekräuselter wollener Zeug, welcher warm und weich ist, in England gearbeitet wird, und woraus gar füglich Unterröcke für die Weiber, oder auch Jupen, gemacht werden können. Im Winter tragen Frauenzimmer und Mannspersonen zur Nacht Brustläze davon.

Boy-Salz, siehe unter Salz.

Boyau, ein Darm.

Bey den Jägern, franc boyau, der Mastdarm des Hirsches.

Bey den Pferdehändlern, und auf der Reitschule, sagt man: ce cheval a beaucoup de boyau, d. i. dieses Pferd ist stark von Leibe; es hat breite, lange und wohl gesetzte Seiten. Vom Gegentheilen sagt man: ce cheval est étroit de boyau, es ist ein schmächtiges Pferd.

Bey den Spinnerinnen, sagt man, wenn der Meseldraht (Pointe) gleichsam wie ein Darm zusammenläuft: le fil a un boyau, das Garn ist zusammengelaufen.

Bey den Strumpfwirkern, heißt Boyau, die Päse, welche an das große Rad und an das Roß oder Rößchen (Chevalet) geht.

Boye, heißt, bey der Schifffahrt, ein Stück Holz, oder eine Tonne, so mit einem Seile an den Anker festgemacht ist, und den Ort anzeigt, wo der Anker im Grunde liegt. Siehe Baak, Th. III, S. 319.

Boyer, Holl. Boyer, L. Navigium gemino tabulato distinctum, ist eine Art Fahrzeuge, oder eine flämische Chaluppe, die einen Gabelmast, und auf jeder Seite einen Boden oder eine Unterschwelle hat, damit es mit dem Quersegel, ohne Ziehen, besser fortlaufen könne; und dient eigentlich dazu, die Waaren von einem Orte zum andern zu führen, um die Schiffe auf der Rhede damit zu beladen. Doch braucht man sie gemeiniglich vielmehr auf den Flüssen, Canälen, und andern Wässern binnen Landes, als auf dem Meere.

Boza, heißt bey den Türken eine Art Bier, die aus einer Mischung von Gerste und Hirse gebrauet wird, und die man hernach gähren läßt. Es hat keinen angenehmen Geschmack, macht voll, und wird von gemeinen Leuten getrunken.

Braack, siehe Brack.

Braake, siehe Brake.

Braamen, L. Genista; siehe Pfriemenkraut.

Bralaçone, oder Brabançonne, nennen die Blumisten eine Tulpensorte, deren Farben aus Milchweiß, Purpur und etwas wenigem Roth bestehen.

Braban-

Brabanter Bier, siehe unter Bier, Th. V, S. 14.
Brabanter Elle, siehe unter Elle.
Brabanter Malz- und Darrhäuser, siehe Th. V, S. 66, fgg.
Brabanter Spitzen, siehe Spitzen.
Brabantes, oder Prerillos Crudos, nennet man, in Brabant und Flandern, eine Art Leinwand von flächsenem Werge, die in den Gegenden um Brügge, Cortrick, Gent und Ypern fabricirt wird.
Brabyla, werden die großen, süßen und himmelblauen ungarischen Pflaumen genennet. Siehe Pflaume.
Brac, statt Braque, ein Spürhund.
Bracelet, Brasselet; siehe Armband.

Bey den Gold- und Silberdrahtziehern, wird durch Bracelets, der von der Stockrolle abgelöfete Draht verstanden, so wie ihn der Drahtzieher aus der Gold- und Silberfabrike erhält, d. i. einer Stricknadel dick; worauf er ihn auf seinen Ziehbänken feiner bearbeitet.

Bey den Vergoldern und allerley Arbeitern in Metall, heißt Bracelet, ein Leder oder Tuch, welches diejenigen, die auf Metall vergolden, um den linken Arm legen, damit sie sich beym Polieren ihrer Arbeit nicht beschädigen.

Brache, Brachacker, Brachfeld, Brachland, Ruheland, Dreesche, Drösch, L. Ager incultus, oder novalis, Novale; F. Friche, Gueret, Terre en duére, oder Jachere, nennet man dasjenige arthafte Land, welches zum Kornbaue genutzet wird, und hierauf in verschiedenen Absichten ein oder mehrere Jahre ohne Getraidenutzung liegen bleibt, und darauf Gras oder Heu zur Viehhütung und Fütterung zu gewinnen.

Die gemeinste Art der Eintheilung des Ackers, ist, bekanntermaßen, in 3 Arten, Felder oder Schläge, wovon eins mit Winterkorn, Winterweizen, und dergleichen über Winter und im Herbste gesäeten Getraide, besamet wird, und deshalb das Winterfeld heißt.

Das

Das andere ist das Sommerfeld, weil es nicht über Winter, sondern im Frühlinge mit Sommerweizen, Gerste, Erbsen, Hafer, Hirsen, Buchweizen ꝛc. besäet wird. Und das dritte ist das Brachfeld, welches gar keine Getraideärnde liefert, sondern den größten Theil des Sommers, oder doch den halben Sommer, zur Viehhütung und Graswuchse gelassen, sodann aber gegen und nach Johannis umgeackert, so viel sich thun läßt, frisch bedünget, und zur künftigen Herbstsaat zubereitet wird. Es giebt aber auch, nicht nur in Italien, sondern auch in Schlesien und anderswo, Gegenden, wo die Felder, besonders aber Sandland, nur in 2 Theile oder Schläge, nämlich in Getraide- und in Brachschlag, eingetheilt sind, und auf welchem Acker nur eine Getraidefrucht gewonnen, sodann aber das andere Jahr derselben durch das Brachgras genutzet, folglich das halbe Feld alljährlich besäet wird. Viel gemeiner aber ist, in Schlesien sowohl als in der Lausnitz, die Eintheilung der Aecker in 4 Felder oder Schläge, wovon der erste mit Winterweizen oder Winterkorn, der andere gleichfalls mit Stoppelweizen oder Stoppelkorn, oder auch mit Gerste oder Erbsen, der dritte Schlag mit Gerste, Erbsen, Hafer oder Buchweizen besäet, und der vierte Schlag brach oder zur Hütung des Viehes gelassen wird, wodurch also 3 Viertheile des Feldes mit Getraide bebauet, und nur der vierte Theil zur so genannten Ruhe oder Brache liegen bleibt. An einigen Orten, besonders in der Oberlausnitz, pflegt man auch den Acker in 5 Felder einzutheilen, und das erste Jahr, nachdem man die Brache gedünget, mit Sommergetraide, als: Gerste, Erbsen, Hirsen, Kraut ꝛc. und das ungedüngte Land mit Hafer oder Buchweizen, zu bebauen, sodann im Herbste mit Wintergetraide zu besäen, und also nach der ersten Sommerfrucht, mit dem ganzen Acker, wie vorher bey 4 Feldern gemeldet, zu verfahren. Nach der seit einigen Jahren eingeführten holsteinischen oder mecklenbur-

burgischen Ackerwirthschaft, theilt man die Ackerfelder in 6, 7, 8, 11, auch 13 Schläge und Theile ein, wovon man aber nicht leicht unter der Hälfte, wohl aber über die Hälfte, und z. B. von 7 Schlägen, 4 Schläge, von 9 und 11 Schlägen respective 5 und 6 Schläge, zur Gras- und Viehhütung liegen läßt, die übrigen aber theils mit Winter- theils mit Sommergetraide besäet. Bey 6, 8 und 10 Schlägen oder Feldern, läßt man allemal die Hälfte, nämlich 3, 4 und 5 Schläge, zur Viehhütung und Grase liegen, da man dann respective das 3te, 4te und 5te Jahr diese Brache und Hütung wiederum ordentlich dünget, und zur künftigen Wintersaat bestellet, folglich sodann respective 3, 4 und 5 Getraidefrüchte hinter einander, in selbstbeliebiger Ordnung, aus solchen nimmt, gemeiniglich aber bey 6 Schlägen nach dreyjähriger Brache 1) Winterkorn oder Weizen, 2) Stoppelkorn oder Gerste, und 3) Gerste oder Hafer; bey 8 Schlägen, 2 auch 3 Winterfrüchte, und 2 oder 1 Sommerfrucht; bey 10 Schlägen aber gemeiniglich 5 Winter- und 2 Sommerfrüchte, zu nehmen pflegt; solcher Gestalt aber niemals mehr, als das halbe Feld, mit Getraide bebauet.

Ich werde hier kürzlich darthun, daß die zeitherige Beybehaltung der Brachfelder, auf dem von Alters her so gewesenen Fuß, dem Boden keine wirkliche Ruhe und Stärkung gebe, sondern, daß diese Meinung sich auf bloße Vorurtheile gründe.

Unter der Brache oder dem Brachfelde, verstehe ich dasjenige Feld und denjenigen Theil des Ackers in einer Landwirthschaft, welcher, nachdem er ein oder mehrere Jahre mit Getraide besäet und genutzet worden, verschiedener Ursachen wegen, ein oder mehrere Jahre, unbearbeitet oder unbesäet liegen bleibt, und unterdessen durch das auf demselben wachsende Gras genutzet wird. Nach dieser Beschreibung sind die sogenannten Lehden, welche, wegen ihres schlechten Grundes, viele Jahre unbeackert

liegen, und nur dann und wann mit Getraide besäet werden, imgleichen die gewöhnlichen Gras-Viehhütungen, Wiesen und Teiche, mit dem Namen der Brache nicht zu belegen, weil solche eigentlich zu dem Getraidefelde nicht gehören; und mit den Sandländern und sehr schlechtem Boden, welcher kein Gras trägt, habe ich es hier auch nicht zu thun, weil bey solchen ein Theil des Endzweckes der bisherigen Brachen wegfällt. Ich will mich bey dem Ursprunge des Namens und der Benennung der Brache nicht länger aufhalten, es mag solche von Brechen oder Umreißen des Ackers, oder von der Ausbrakung des schon lange mit Getraide genutzten Ackers, herrühren; welches letztere bey denen mehr Beyfall finden dürfte, welche das Brachfeld und Ruhefeld für gleichbedeutende Wörter halten, und daher aus einem alten, und fast in allen Wirthschaftsbüchern und Schriften angenommen und nachgefolgten Irrthum glauben, daß die Felder, nachdem sie etliche Jahre Getraide getragen, eine wirkliche Ruhe nöthig haben, und daß sie solche durch die so genannte Brache auch wirklich genießen.

Es werden gemeiniglich 3 Ursachen oder Absichten der beybehaltenen Brachen und Brachfelder angegeben:

1) Wegen der Viehhütung, weil man sonst bis nach der Aernde das Vieh, besonders aber das Schafvieh, in Ermanglung anderer Viehhütungen, Triften und Wälder, außer dem Stalle nicht auszuhalten und zu ernähren wüßte.

2) Weil man bey Abschaffung der Brachfelder, keine Zeit behalten würde, den Dünger auszuführen, und die Felder selbst, durch unterschiedene Umackerung, mit Brachen, Wenden, Egen und Aufackern zu zwingen, folglich so wenig locker zu machen, als vom Unkraute zu reinigen.

3) Weil man, wie vorhin gemeldet, glaubt, der Acker habe eine Ruhe nöthig, um nicht gänzlich unfrucht-

fruchtbar zu werden, welche Ruhe und Erquickung derselbe dann durch die Brache wirklich genösse.

Ich will diese 3 Ursachen etwas näher betrachten, und auch noch die

4te zugeben, daß man, bey allzu großer Menge des schlechten und unfruchtbaren Landes, öfters genöthigt ist, einen großen Theil unbeackert, folglich brach liegen zu lassen, dessen Beurbarung die Kosten nicht tragen würde, um mehr Zugvieh anzuschaffen, und mehr Gesinde zu halten, oder deshalb Bauern anzusetzen.

Zum Ersten, gestehe ich gern zu, daß anfänglich, und bey eingerichteten Brachfeldern, man die Absicht auf die Viehhütungen gehabt haben mag, da man nützlicher gefunden, die von Alters her gewesenen Viehhütungen zu beackern und ins Feld zu ziehen, von welchen man einige Jahre, ohne Dünger, das schönste Getraide und eine reiche Ausbeute erhalten hat. Man hat also auch nicht unrecht gethan, andere Felder von geringerm Ertrage, ein und mehrere Jahre zur Viehhütung zu gebrauchen, um dadurch die Mühe und Kostbarkeit der Bedüngung zu ersparen, und doch nachher wiederum einige gute Getraide-Aernden zu genießen, wenn solche durch das darauf gehütete Vieh einigermaßen bemistet worden ist.

Ob man nun zwar jetziger Zeit in gutem und fruchtbarem Boden längst überzeugt ist, daß man die Pferde und das Rindvieh ohne alle Feldhütungen, die Schafe aber bey weniger und mehr eingeschränkter Hütung, dagegen aber bey länger anhaltender Stallfütterung, aushalten kann, wenn man nur genugsames Winterfutter hat, und dergleichen Stroh- und Heufütterung einige Wochen weiter in das Frühjahr hinein fortsetzt: so würde es doch, so lange wir das alte Vorurtheil nicht einsehen und abschaffen, daß das Schafvieh eben so, wie das Rindvieh, Pferde und Schweine, ohne alle Feldhütungen ausgehalten werden kann, und den Sommer, theils in umzäunten Gärten, theils aber im Stalle, fett zu

machen wäre, allemal schwer seyn, in Gegenden, wo keine Holzungen und Wälder sind, die Schafe ohne alle Feldhütungen, bis zu und nach der Getraideärnde auszuhalten, weil in solchen Gegenden und Gütern die Brachfelder, und die darauf wachsenden Grashütungen, bis jezt wenigstens für das Schafvieh nothwendig und unentbehrlich sind.

Es sind auch viele Fundi servientes in unterschiedenen Gegenden, wo entweder der Landesherr, oder andere Nachbarn, laut Verträgen ꝛc. und von Alters her, auf einigen Gütern, und deren Brachfeldern, die Schaftriften zu genießen haben, oder auch andere Viehhütungen gemeinschaftlich mit dem Eigenthümer genießen, wo es sich ohne die größte Schwierigkeit nicht würde bewirken lassen, daß die Brachfelder eingeschränkt oder gar abgestellt werden. Und es sind nicht nur in den churbrandenburgischen Landen, sondern auch in Schlesien, dergleichen Gesezze, Landesordnungen, Fürstentagsschlüsse und Gewohnheiten vorhanden, nach welchen die Unterthanen ihre Brachfelder gänzlich unbesäet liegen lassen müssen, und nicht eher mit Dünger überfahren, oder gar umackern und umbrachen dürfen, bis die bestimmte Zeit vorbey ist, wogegen so vielfältig, aber ganz vergeblich, processiret worden.

An dergleichen Orten ist also die Frage unnüz: Ob es besser sey, vom alten Herkommen abzugehen, und die Brachfelder gänzlich oder zum Theil abzuschaffen, weil die Herrschaften den Unterthanen, so wie diese jenen, die auf alte Verträge sich gründenden Contracte und Landesgewohnheiten unverrückt befolgen, andere aber, denen die Brachhütungen unentbehrlich sind, aus Noth solche beybehalten müssen.

Zum Zweyten, scheinen die Brachen und Brachfelder in der Absicht nöthig zu seyn, damit man Zeit gewinne, dieselben zur künftigen Herbstgetraidesaat ordentlich zu bestellen, und entweder gänzlich, oder doch zur Hälfte, mit frischem Dünger zu überfahren, als wozu 3 bis 4 Monate erfoderlich sind, indem man an vielen Orten schon im May mit der Mistfuhre und Umbrachung der Aecker den Anfang macht, und doch kaum im August mit völliger und ordentlicher Bestellung der Felder zur Wintersaat fertig zu werden pflegt.

Die

Die Abänderung der Sache wird auch bey denen noch lange ein unübersteiglicher Berg seyn, welche dafür halten, daß der Dünger zur Wintersaat nicht anders, als im Sommer und nach vollendeter Sommersaat, ausgeführet werden könne, und welche auf der irrigen Meinung beharren, daß ein zum Wintergetraide gewidmetes Feld drey- und viermal um- und durchgeackert werden müsse, und daß es nicht wenigere und leichtere Arbeit erfodern würde, wenn es nicht brach gelegen, und durch das darauf gehütete Vieh fest zusammen getreten worden, sondern dagegen ein Sommergetraide gebracht hätte.

Man hat dem Hrn. Kammerrath Kretzschmer, der die Abschaffung der Brache und Brachfelder so vortheilhaft beschrieben und angerathen hat, dieses hauptsächlich entgegen gestellt: daß man durch die mit ⅓ vermehrte Saat sich mehr Arbeit machen, dennoch aber nicht nur die benöthigte Hütung für das Zugvieh, sondern auch die beste Zeit und etliche Monate verlieren würde, die Aecker zur künftigen Saat zu bestellen und zu bemisten. Welche Einwendung auch wirklich beträchtlich ist, und mehr Schwierigkeiten zu heben und zu wiederlegen machen würde, wenn man nicht in Schlesien schon viele 100 Güter und Vorwerke hätte, wo man z. B. an der Oder und an andern Flüssen, so wie bey den Städten, gar keine Brachfelder, weder zur Viehhütung, noch zur Ruhe und Erholung des Landes, gestattet, sondern solche jährlich durchaus mit Getraide besäet, oder mit Gartengewächsen bepflanzet, solche alle 2, 4 oder 6 Jahre bedünget, und doch mit andern, welche den dritten Theil ihres Feldes als Brache liegen lassen, zugleich fertig worden, daß also hierbey die gegenseitige Erfahrung den besten Beweis giebt.

Solcher Gestalt würde also zum Dritten, wohl die Ruhe der Aecker den stärksten Grund zur Beybehaltung der Brache abgeben sollen, nach dem gemeinen Satz: Quod caret alterna requie, durabile non est. Und ich gestehe es auch gern, wenn man den Beweis gründlicher führen könnte, daß der Acker einer solchen Ruhe wirklich bedürfe, und solche auch durch den Brachschlag wirklich genösse, dadurch aber eine große Fruchtbarkeit erlange,

daß man nicht nur natürlicher und vernünftiger, sondern auch viel leichter, wirthschaften, und der schmutzigen Düngerwirthschaft gänzlich überhoben seyn könnte. Von welcher Ruhe der Aecker aber, auch ob und wie solche durch die Brache erhalten werde, ich nachher noch etwas mehr sagen, und den Ungrund deutlicher zeigen will. Jezt und zum voraus, will ich

zum Vierten gern zugeben, daß auf schlechten, unfruchtbaren, dabey weitschichtigen und weit abgelegenen Feldern, der Brachschlag und die Beybehaltung der Brachfelder, welche an manchen Orten nicht nur ein Drittel, sondern gar die Hälfte des Feldes ausmachen, deshalb eher nachzulassen ist, weil solche Felder theils nicht bekömmert, schwerlich aber öfters und gänzlich bedünget werden können, und dabey so unfruchtbar sind, daß sie nicht die Kosten bezahlen, mehreres Zugvieh anzuschaffen, und diese Art Felder auch für solches, nicht genugsames Futter im Sommer, ohne oder auch durch das Brachgras, liefern können.

Dergleichen Felder werden aber, nicht eines davon zu erhaltenden Vortheiles wegen, sondern bloß zu Vermeidung größerer, und ihren wahren Ertrag übersteigender Kosten, unbesäet und als Brachfeld gelassen, welche also auch schwerlich durch die so genannte Ruhe, sondern vielmehr durch die bey dergleichen Gütern gewöhnliche starke Schaftriften, Tag vor Tag und öfters etliche Jahre hinter einander, bemistet und gleichsam bepferchet, folglich dadurch etwas tragbarer gemacht werden, welche durch ordentliche Ausfuhre des in den Ställen gemachten Düngers vielleicht kaum in ein Paar Duzend Jahren einige Stärkung zu hoffen gehabt hätten.

Fast alle Landwirthe halten das Brach- und Ruhefeld für einerley, und glauben, ihrem Acker einen Ruin und Verderb auf viele Jahre angethan zu haben, wenn solcher durch öftere Getraidesaat, gleichsam an der Ruhe gestöret wird. Man pflegt es auch ganz sorgfältig nicht

nur

nur den Bauern zu verwehren, sondern auch allen Miethern und Pächtern der Güter, im Mieths- und Pachtcontract, ausdrücklich zu verbieten, daß sie in das Brachfeld nichts säen, sondern die 3 Felder, so wie sie solche empfanzen haben, und wie diese bisher gebraucht worden sind, nuzen und wiederliefern sollen.

Alle diejenigen aber, die so viel von der Ruhe der Felder halten, und solche als nüzlich und vortheilhaft anpreisen, scheinen nicht einerley, vielmehr ganz widersprechende Begriffe davon zu haben, und es ist auch eine deutliche Beschreibung dieser Ruhe der Felder nirgends zu finden.

Bey körperlichen und lebenden Sachen hält man denjenigen Zustand des Körpers für Ruhe, worin derselbe sich entweder gänzlich außer Bewegung befindet, oder sich doch viel weniger, als sonst gewöhnlich, bewegt. Von leblosen Dingen aber, wie unsere Erde und die Oberfläche derselben ist, läßt sich dieses so eigentlich nicht sagen, weil der Erdboden für sich selbst immer unbeweglich bleibt, wenn solcher nicht von außenher und zufälliger Weise ohne seine Mitarbeitung beweget wird. Wind und Sturm, Erdbeben, Erschütterung durch Menschen und Vieh, durch die darauf fahrenden Wägen, und das darin arbeitende Acker- und Gartenzeug, kann solchen bewegen, vermischen, und in seiner Lage verändern. Es ist aber die Frage, ob solches seine Ruhe und Erholung störe, oder vielmehr befördere. Es ist auch gewiß, daß in wenigere, aber desto länger anhaltende Bewegung, die obere Erdfläche durch mäßige Luft, Thau, Dünste und Regen oder Schnee, Reif und Eis, nicht weniger durch die, unter und über sich arbeitende Samenkörner, Wurzeln und Pflanzen, gesezt werde; dergleichen Störungen der Erdboden dann auch durch allerley Würmer und tausenderley Erdinsecten empfinden muß, welche theils ihre Nahrung in den faulen und auch noch frischen Wurzeln und Samenkörnern

suchen, oder auch ihre Jungen in der Erde, durch die Sonnenwärme, ausbrüten lassen.

Hieraus ist nun hinlänglich abzunehmen, was man Ruhe und Unbeweglichkeit der Felder und Aecker nennen kann, und ob durch deren Unruhe oder Ruhe die Fruchtbarkeit der Erde befördert und vermehret wird.

Diejenigen, welche die landwirthschaftliche Erfahrung mit der Einsicht in die Naturkunde vereinigen, gestehen selbst zu, daß derjenige Acker, welcher ruhen soll, sicher oder stille liegen, sich nach und nach fester auf einander setzen, und dadurch eine mehrere Dichtigkeit erhalten müsse, damit solcher die Feuchtigkeiten besser an sich halten könne, und diese durch Sonne und Luft nicht so leicht, als vorher, ausgezogen werden, welche Ruhe man aber nur den leichten, sandigen und lockern Böden nützlich zueignen kann, und welche folglich auf starkem Lande mehr schädlich, als nützlich, seyn würde, weil die Graswurzeln so viel, als vorher das Getraide, aussaugen würden.

Wir nennen, wie ich oben gesagt habe, gemeiniglich bey uns nur dasjenige Brache, welches wir nicht durch Getraide, sondern durch wachsendes Gras, theils zur Viehhütung, theils zur Gräserey und Hufschlag, nutzen; und eben deswegen lassen wir das Brachfeld, nach eingeärndetem Getraide, fast ein ganzes Jahr, und bis in den Junius des künftigen Jahres liegen, ohne es mit einem Ackerinstrumente zu berühren oder zu unterfahren, damit das Brachfeld dadurch eine eingebildete Ruhe genießen möge. Verständige und wohlerfahrne Wirthschafter aber, (wohin unter andern **Mortimer**, in seinem Acker- und Feldbau, B. II, Cap. 3, S. 57, gehört,) geben den vernünftigen Rath, daß, wenn das Brachfeld Nutzen schaffen soll, solches zeitig gepflüget (und folglich in der so genannten Ruhe gestöret) werden müsse, und daß die fleißige Pflügung desselben die Mühe und Kosten in allerley Lande bezahlen und ersetzen werde.

Wenn

Wenn wir nur auch zuverlässig, oder mit einiger wahrscheinlichen Ueberzeugung, glauben könnten, daß der Acker, indem er von uns in Ruhe gelassen wird, sich bessern und zu künftigen Getraidefrüchten tragbarer machen werde: so muß uns doch auch dabey einfallen, daß bey der Ruhe, die wir dem Acker lassen, die Graswurzeln, welche neben dem Getraide im Acker gestanden, nicht weniger die aus solchen in der Aernde ausgefallenen Samen- und Getraidekörner, und anderes kleines Gesäme, welches, den Sommer und Herbst hindurch, die Winde zuführen, nicht in Ruhe bleiben, sondern sich in die Erde hinein arbeiten, folglich alle Ueberbleibsel der vom Getraide nicht gänzlich ausgesogenen Fruchtbarkeiten vollends an sich ziehen.

Alle diejenige, welche den Nutzen der Brachfelder so sehr anpreisen, und als ein wahres Mittel der Vermehrung des Getraides und besserer Aernde angeben, setzen zum wahren Grunde, daß das Unkraut im Acker durch das Brachen heraus geschaffet und vertilget werden soll, wozu man sonst nicht genug Zeit finden will. Ist denn aber solches zu erlangen möglich und gleublich, wenn das unter dem vorhergehenden Getraide schon vorhin gewesene Unkraut nicht nur mit der Wurzel nicht zeitig ausgerottet, sondern dessen im vorigen Jahre ausgefallenen und noch durch die Luft zugeführten andern Samen, Zeit und Gelegenheit gelassen wird, aufs neue Wurzeln zu schlagen, und sein Wachsthum im zweyten Jahre zu verdoppeln, auch im Monat May und Junius noch neuen Samen fürs künftige, und zur Verdämpfung der bevorstehenden Herbstsaat, einzustreuen, welche: also eher als das Getraide, welches erst im Herbste gesäet wird, auszuschlagen und einzuwurzeln Raum hat? Wäre es nun nicht natürlicher und leichter, dergleichen Unkraut bald nach der Aernde, gleich den Getraidewurzeln, durch Umackerung der Stoppeln zu dämpfen, wenn man den Acker davon wirklich befreyen, und ihn zur künftigen Ge-

traideärnde kräftiger machen, dadurch auch die schwere Ackerarbeit in der Brache vermindern wollte?

Daß dieses seinen guten Grund und natürliche Richtigkeit habe, kann man daraus abnehmen, daß in gutem fettem Lande, welches zur Getraidesaat wohlbestellet worden, und auch schönes und reines Getraide gebracht hat, sowohl in den Stoppeln, als künftiges Frühjahr in der Brache, nicht nur schlechte Arten von Grase und hartstielige Blumen, sondern dessen auch wenig und dünn, hervorgebracht wird, so daß fast der halbe Acker davon im Grunde leer bleibt, und die dem Viehe ganz ungenießbare Blumen und Kräuter nur oben zusammen wachsen. Läßt man dieses erste Brachgras zu Heu hauen, und nochmals wachsen, so wird solches bey mäßiger nasser Witterung im Herbste schon weit dicker stehen, wenn es auch nicht mehr so hoch und stark würde; im andern Jahre aber würde der Acker einer Wiese ähnlich werden, und in den folgenden Jahren auch wirkliches Wiesengras bringen, wenn solcher nicht allzu hoch und trocken liegt, oder von dem Viehe gar zu fest zusammen getreten, und dadurch die Grasstöcke zu sehr vertreten und verdämpfet worden sind. Die meklenburgischen und holsteinischen Landwirthe haben also, ihrer Absicht gemäß, nicht unrecht, daß wenn sie auf ihren Feldern genugsames Gras zur Hutweide haben wollen, sie solche Felder 5, 6 und 7 Jahre nach einander nicht beackern, noch mit Getraide besäen, sondern zum Graswuchs liegen lassen, wie sie dann auch, um das Feld mit dergleichen so genanntem Unkraut recht verwildert zu machen, unter die letzte Getreidesaat von Haser oder Wicken, noch Klee, Heusamen u. d. gl. auszusäen pflegen, und es im ersten Jahre durch darauf getriebenes Vieh nicht zu sehr zusammen treten lassen. Welche sechs- und acht- auch mehrjährige Brachschläge auch in der sächsischen Gebirgen nicht unbekannt, und also dem Endzwecke der reichlichen Viehhütung und Berasung der Aecker, an den Wasserfluthen und Abschwemmungen des Erdbodens im Gebirge zu widerstehen, ganz gemäß ist. Wer aber mehr Vortheil in gutem und reinem Getreide, als aus der Viehhütung auf den Aeckern, zu erwerben sucht, wird

sich

sich gewiß und augenscheinlich betriegen, auch die Ackerarbeit verdoppeln, und doch die Reinigkeit derselben von allem Unkraute nicht leicht erlangen, wenn er die Brache zum Graswuchs und zur Hätung, oder, um Brachheu darauf zu gewinnen, brauchen, folglich Queken und Unkraut ernähren und stärken will. Denn diesenfalls kann unmöglich gesagt werden, daß der Acker ruhe, und durch die Ruhe an den verlornen Kräften sich erhole. Wer nur die geringste Einsicht in die Natur und Ursachen des Wachsthumes der Kräuter hat, wird eingestehen müssen, daß Gras und Kräuter, und absonderlich solche, welche bereits ein Jahr vorher im Acker gestanden und starke Wurzeln gefaßt haben, eben so viele Kräfte aus dem Acker saugen, und in solchem ihre Nahrung oder Wachsthum zu erlangen, folglich, nach allen Kräften, um sich herum zu greifen und den Acker zu beunruhigen suchen, als alle übrige Getraidearten.

Wer nur ein wenig auf sein eigenes Brachfeld Acht giebt, wird jährlich überzeugend finden, daß diejenigen Brachstücke, welche als Häzeweide lange unabgehütet geblieben sind, und worauf das Gras zu seiner völligen Größe und Reife gelangt, nachher aber erst abgehütet oder zu Heu abgehauen worden ist, so wohl wegen der tiefer und stärker geschlagenen Graswurzeln, als mehr ausgesogenen und an sich genommenen Kräfte von Thau und Regen, nach der Brache das allerschlechteste Getraide gebracht haben, wenn sie nicht vor der Getraidesaat wiederum frisch und gut bemistet, und durch oft wiederholte Arbeit, so viel möglich, von den Graswurzeln gesäubert worden sind. Wenn also zu bewirken möglich wäre, daß die Sonnenstralen mit ihrer erwärmenden Kraft, und die fruchtbaren Winde, welche das Wachsthum der Sachen befördern, die Brachäcker weniger, als die besäeten Getraideländer, träfen, und also die Brachäcker mit ihrer eingenommenen Fruchtbarkeit

keit gleichsam verschlossen halten, und solche nicht eben so, wie das ordentliche besäete Land, dem darin schon befindlichen oder darauf fallenden Unkrautsamen hergeben müßte, oder kurz, wenn man dem Brachfelde alle Ausschlagung des Grases verbieten und verhindern könnte: so würde dieses für eine wirkliche Ruhe der Brachfelder zu halten, und daher zuverlässiger zu hoffen seyn, daß das Feld, welches 1 oder 2 Jahre solche Ruhe genossen, und dabey doch so viel fruchtbarmachende Theile, als andere besäete Felder, eingesogen hat, nachher desto reichlichere Getraidefrüchte bringen könnte. So lange aber jedes Land alle Jahre seine Wirkung thut, und der Lauf der Natur, wenigstens im Großen, sich nicht hemmen und zurück halten läßt, so ist leicht zu übersehen, daß der Acker, welcher Dornen und Disteln trägt, zu solchen eben sowohl alle seine Kräfte anstrengen und hergeben muß, als ein anderer, welcher den besten Weizen bringt.

Dieses wird hoffentlich hinreichend seyn, einen jeden zu überzeugen: 1) daß die zeitherigen Brachen, die zur Abhütung und Fütterung des Viehes gebraucht worden sind, dem Felde nichts weniger, als eine Ruhe, gegönnet haben; 2) daß solche Ruhe der Felder entweder gar nicht, oder doch nur einigermaßen, durch öftere Umackerung derselben zu erlangen möglich ist, und daß 3) dieselben auch keiner dergleichen Ruhe bedürfen, sondern bey ordentlicher Bestellung und öfterer Besäung, wegen des mehr zuwachsenden Strohes, öfter bedünget, folglich auch mehr Getraide bringen werden, als durch ein- und mehrjährige Brache.

Das erste ist im Vorhergehenden hinlänglich dargethan. Denjenigen, welche sich etwa auf gegenseitige Erfahrung berufen, und behaupten wollten, daß eine abgehütete Brache, auch ohne frischen Dünger, schön und reichliches Getraide zu bringen pflege, muß ich nur noch dieses entgegen setzen, daß man der Brache mit Unrecht dasjenige zuschreibe, was eigentlich von dem Dünger

des

des darauf gehüteten Viehes, und von der durch zeitige, oft wiederholte, Umstürzung und gute Beackerung des Feldes, auch dadurch vertilgte und zum Faulen gebrachte Grasgetraidewurzeln, herrührt. Ein Brachfeld, welches vorigen Herbst und diesen halben Sommer beständig mit allerley Vieh behütet worden, ist gewiß halb, und mehr als halb, bedünget, auch so gut bemistet, als man sonst durch die Schafpferche zu düngen pflegt. Da nun diese Pferche bald frisch untergebracht, und also durch die Luft und Sonne nicht ausgesogen wird: so ist ganz begreiflich, daß der vom Viehe auf die Brache gefallene und bald untergeackerte Mist, weit bessern Trieb, als derjenige, verschaffet, welcher, im Herbste und auf das Stoppelfeld zwar auf gleiche Art durch das Vieh gebracht worden, der aber nicht im Herbste, sondern erst im Frühlinge, zur Hafersaat untergeackert worden ist, folglich den Winter hindurch völlig oder doch meistentheils ausgewittert ist. Wer überdieß wohl Acht giebt, welche Stücke Feld ordentlich geackert und von allem Unrathe gereiniget, sodann aber bey guter, nicht zu nasser Witterung, so glücklich besäet worden, daß es etliche Tage nachher sanft darauf geregnet hat, und dadurch die Saat wohl hat aufgehen können, der wird auf solchem ungedüngten Lande, jedoch in gutem Mittelboden, bessere Getraideärnde erlangt haben, als ein anderer, der in frischen Dünger gesäet, aber die Aecker sonst nicht so gut bestellt, oder dergleichen gute Witterung nicht getroffen hat. Denn ein gut bearbeitetes Land steht in gutem Boden, (denn von Sand- und unfruchtbaren Lande ist dergleichen nicht zu hoffen) für halbe Düngung, wenn eine zugleich dienliche Witterung mit dazu beyträgt und vergesellschaftet ist.

Wenn nun, Zweytens, dem starken aber unbedüngten Boden, durch die Himmelswitterung, einige Fruchtbarkeit verschaffet, und darin für das künftige Getraide erhalten werden soll: so ist die öftere Umwendung des Ackers unvermeidlich, damit die Wurzeln und Sämerey

des Unkrautes darauf verdämpfet, zur Fäulniß gebracht, und dem Felde keine Kräfte ausgesogen werden.

Woraus sich das Dritte, und daß die Felder keiner solchen Ruhe, wie unsere obbeschriebene Brachfelder sind, bedürfen, sich von selbst und daraus ergiebt: daß die Brachen und Beybehaltung der Brachfelder nichts allgemeines, sondern solche in Schlesien an vielen Orten, wie oben gemeldet, und daselbst, wo man besondere Viehhütungen hat, und durch deren Hülfe man genugsamen Dünger macht, nicht bekannt, oder doch vorlängst abgeschafft sind; so daß alle Jahre das halbe Feld mit Winter- und die andere Hälfte mit Sommergetraide besäet wird. Da nun, ohne allen Widerspruch, hier das ganz besäete Feld, mehr Stroh, als $\frac{2}{3}$ desselben, bringen müssen: so wird, wo nicht alle 2 oder 3 Jahre, doch gewiß alle 4 Jahre, das ganze Feld bedünget.

Wäre nun das Brachfeld, und die demselben so eigen seyn sollende Ruhe desselben, so nothwendig, so nützlich und so wirthschaftlich, wie es fast von allen Schriftstellern angepriesen wird, so müßten nicht nur vorstehende Landwirthe, welche gar kein Brachfeld gestatten, sondern auch die Küchengärtner, welche Jahr aus Jahr ein nichts ungenutzt lassen, vielmehr ihren Garten in einem Sommer etlichemal bebauen und nutzen, doch aber selbigen kaum alle 3 Jahre überdüngen, sehr unwirthschaftlich handeln. Wir werden es aber dieselben so wenig, als unsere kleine Ackersleute, und auch andere, welche bey den Städten Aecker besitzen, bereden, daß sie, aus einer ganz unzuverlässigen Hoffnung, etwas mehr Körner zu erlangen, den dritten Theil ihres Feldes unbesäet liegen, und solchen mit schlechtem und unschmackhaften Grase, als: Hahnenfuß, Kamillen, Hundsblumen, Wolfsmilch, und stark riechender Poley, wilden Sauerampf u. d. gl. bewachsen lassen sollten. Durch welche eingebildete Ruhe sie sich noch dazu mehr Arbeit, als bey jährlicher Bestellung desselben, zuziehen würden.

Es

Es kömmt überhaupt nur auf eine vernünftige Einrichtung in der Wirthschaft an, weil alles mit gebührendem Fleiße verrichtet werden muß, und, wie schon gemeldet worden, daß das Feld, welches nicht brach liegt, sondern anstatt dessen noch eine Sommerfrucht getragen hat, weniger Ackerarbeit, als ein berastes Feld, erfodert, der Dünger auch nicht eben allzeit im Sommer, sondern theils im Frühjahre, vor und in der Brachsommersaat eingefahren werden kann, weil Gerste, Hirsen und Erbsen später, als Haser, gesäet werden, Kraut und Rüben aber noch langsamer ins Feld kommen, folglich unter solche der Dünger immer nach und nach ausgeführt werden kann.

Zum Beschluß werde ich noch etwas von dem vortheilhaften Gebrauche der Brachen anmerken. Da ich bereits aus Vorstehendem hinlänglich dargethan zu haben glaube, daß die gewöhnliche Eintheilung der Felder in Winter- Sommer- und Brachfelder, eine von Alters her beybehaltene Gewohnheit, und ein wirkliches Vorurtheil, sey: so habe ich von denen, die wirklich einige Jahre in der Landwirthschaft leben, und selbige mit Vernunft und Aufmerksamkeit treiben, die zuverlässige Hoffnung, daß sie einzusehen werden, wie sie im guten Lande, oder doch mehr in gutem als schlechtem Boden, in ihre Brachfelder fast jährlich unterschiedene Getraidesorten gesäet und gepflanzet, wovon sie den besten Vortheil gezogen, und doch das folgende Jahr in der Aernde dadurch keinen Abgang gespüret haben, wenn sie nämlich das Feld mit gehörigem Fleiße bestellt, und die Witterung nicht zuwider war; auf welche beyde Stücke man dann wohl Acht zu geben hat, wenn man aus dem Erfolge einen erfahrungsmäßigen Beweis machen und ziehen will.

Ist demnach richtig, wie es auch wirklich ist, daß manche Aecker und Felder von solcher Güte und Fruchtbarkeit des Bodens sind, daß ihnen 10, 20 und mehrere

rere Getraideärnden nach einander, ohne solche dazwischen brach liegen zu lassen, wenig oder gar nichts von ihrer Fruchtbarkeit benimmt, wie solches Reichart, Mortimer, und auch die Leipz. ökon. Nachr. Th. II, S. 272, von vielen sächsischen Gegenden versichern, in Schlesien aber außer allen Zweifel gesetzt ist: so muß auch der richtige Schluß daraus zu folgern seyn, daß man unrecht thut, die Brachen durchgehends durch ein ganzes Feld, ohne Getraidesaat liegen zu lassen, da sie nur in gewisser Absicht, und bey schlechterm und unfruchtbaren Boden, gut, nützlich oder nöthig seyn können, und daß man auch, in solchen Absichten, die Brachhütungen lieber mehrere Jahre hinter einander liegen lassen müsse, wenn man darauf dienliches und nahrhaftes Futter für das Vieh erbauen will.

Die Geschichte des Ackerbaues unterrichtet uns, daß schon die Alten auf eine zweyfache Weise die Aecker zu nutzen bedacht, und sie wirklich auf diese zweyfache Weise zu nutzen gewohnt waren. Davon redet Varro ganz deutlich, wenn er B. I, Cap. 44, §. 3. 4. den Unterschied der Bauarten angiebt, und sagt: „daß man einige Aecker von einem guten Grunde alle Jahre besäe, andere aber nur ein Jahr ums andere anzubauen pflege.“ Man kann von den Römern bis zur Errichtung des gemeinen Wesens der Juden hinauf steigen, wo ihnen Moses schon (3. B. Mos. XXV. 1—12.) das Gesetz gab: alle Jahre ihre Felder zu bauen, zu besäen und zu beärnden, sie aber im siebenten Jahre ruhen zu lassen, und auf ihnen, ob sie sich gleich darin von selbst besäen würden, nicht zu ärnden oder zu sammlen, welches letztere sie aber so wenig befolgten, da sie das erstere so willig beobachteten, daß Gott gezwungen war, sie mit den strengsten Strafen dazu zu vermögen (2. Chron. XXXVI, 21.) Dieser beyden Völker Bauart erweiset also die Möglichkeit, keine Brache zu halten; und diejenigen haben sehr unrecht, welche daraus einen Beweis der Nothwendigkeit der Brache hernehmen wollen, daß die Juden ihre gesamte Felder das siebente Jahr ruhen und unangebauet liegen ließen. Die Bewegungsgründe hiezu hatten ihren Ursprung aus der Religion, und nicht aus der Landwirthschaftsökonomie, oder aus der Physik.

Auszug aus Hrn. Jo. Dav. Michaelis den 13. Nov. 1762 in der öffentl. Versammlung der königl. Societ. der Wissensch. zu Göttingen gehaltenen Vorlesung, von dem gar sonderbaren Gesetze Mose, daß in jedem 7ten Jahre, alle Aecker ruhen, und gar keine Saat und Aernde seyn sollte, nach 3. Mos. XXV, 1—7. st. im 83. St. der Gott. Anzeig. v. gel. S. a. d. J. 1762, S. 763—765.

JO. DAV. MICHAELIS commentatio de paradoxa Lege Mosaica, septimo quovis anno omnium agrorum ferias indicente, st. in dessen Commentat. Societati Reg. Scient. Gott. per annos 1758—62 oblatis, Brem. 1763, 4. Art. IX, S. 176—194.

D. übers. u. d. T. Gedanken über das seltsame Gesetz des Moses, wodurch auf jedes 7te Jahr ein allgemeiner Stillstand aller Feldarbeiten geboten war, aus dem Lat. übersetzt, Bern 1765, gr. 8. 2 Bog.

Der Hr. Verfasser glaubt nicht, daß es dem jüdischen Gesetzgeber ein Ernst gewesen, alle 7 Jahre die Aecker wüst liegen zu lassen; am wenigsten glaubt er, daß in denen 6 Jahren mehr und soviel Getraide durch ein Wunder gewachsen wäre, als zur Ertragung des 7ten Freyjahrs nöthig gewesen ist; sondern er behauptet, Moses hätte nur in gewisser Art die Israeliten, durch eine kluge Furcht vor dem 7ten Freyjahr bewegen wollen, daß sie in den übrigen Jahren von dem geärndeten Getraide soviel aufsammeln sollten, als sie für das 7te Jahr nöthig hätten, damit sie, im Fall einer entstehenden Theurung, zu ihren Magazinen Zuflucht nehmen könnten.

הלבות שמטה ויובל sive R. MOSIS Filii Maimon Tractatus de Juribus anni septimi & jubilæi. Textum hebræum addidit, in sermonem latinum vertit, notisque illustravit Jo. Henr. Majus, filius. Accessit appendicis loco dissertatio de jure anni septimi. Fr. M. 1708, 4. 148 S.

Will man aber den Acker ruhen lassen, so ist hauptsächlich zu beobachten, daß man darauf kein Gras wachsen lasse, sondern beständig, so oft derselbe grün zu werden, und das Gras oder Unkraut auszuschlagen anfangen will, umackere, wodurch dann der durch oftmalige Getraidefrüchte entkräftete Acker einige Ruhe und Stärkung zu neuer Fruchtbarkeit erlanget, und solche nicht nur häufiger einsammelt, sondern auch größtentheils behält.

Der Landwirthe ihre Sache aber ist nicht sowohl für die Ruhe ihrer Brachfelder zu sorgen, und dazu behülflich zu seyn, als sie wohl öfters davon reden, oder auch, daß sie mit Zuverlässigkeit glauben könnten, daß

die Felder solche wirklich genössen, sondern in der That richten sie ihre Absicht mehr auf die Verschaffung der nöthigen Viehweide und des Futters für allerley Vieh, als die Verbesserung ihrer Aecker, und diese Sorge für das Schafvieh im Sommer dürfte wohl fast unentbehrlich seyn. Ich würde also auch thöricht rathen, und wenig Beyfall finden, wenn ich in diesem Falle entweder die Besamung aller drey Felder mit Getraide anpreisen, oder doch die beständige Umackerung des ganzen Brachfeldes empfehlen und behaupten wollte, als welches sich auf weitläuftigen Gütern schwer würde thun lassen, und welchenfalls man auch mit der Ackerarbeit nicht leicht fertig werden würde. Denn, es ist eine ausgemachte Sache, daß das Brachgras und die Viehweide auf den Brachäckern so vortheilhaft und einträglich, als der Getraidebau, ja jene diesem öfters vorzuziehen seyn könne; daß also auch hierin keine allgemeine Regel festgesetzet, sondern die Güte des Bodens und die Beschaffenheit der Landesart erwogen werden muß, welche Wirthschaft vor der andern nützlicher und ergiebiger ist.

Hier ist aber nun die Frage, ob wir bey unsern bisherigen Brachhutungen dergleichen gesundes, wohlschmeckendes, nahrhaftes und hinlängliches Futter, als wir nützlich brauchen, auch wirklich erbauen? Ein jedes Stück Acker hat dieses Besondere an sich, daß eins vor dem andern immer geneigter zu vielem und guten Grase ist, und welches Feld das beste Gras hervorzubringen pflegt, wird nicht allemal das beste, und sehr selten recht gutes Getraideland seyn, welches wieder mit der Meinung derjenigen streitet, welche in ihren Schriften behaupten, daß ein zum Graswuchse untauglicher Acker, zu Hervorbringung des Getraides ebenfalls untauglich sey, wovon wir doch im guten und besten schwarzen, grauen, und auch im leimigen Boden, fast alljährlich das Gegentheil sehen.

Wenn

Wenn man aber auch das am allermeisten grasartige Feld zu dieser Brachhutung liegen lassen und brauchen wollte, so ist doch die Zeit zu kurz, daß solches mit Grase recht bewachsen, und seine sonstige gesunde Kräuter hervorbringen könnte, weil, bey und vor der Getraidesaat, alle Graswurzeln nach Möglichkeit weg und heraus geschafft worden sind, weil solche bey zweyjährigem Getraidebau von Zeit zu Zeit gestöret, und ihnen keine Zeit zur Ausbreitung und Vermehrung gestattet worden, und weil sie nach der letzten Getraideärnde, wegen des herannahenden Herbstes und täglich darauf treibenden Viehes, nicht zu Kräften kommen, vielmehr von andern starken unschlächtigen Kräutern und Disteln verdämpfet und von dem Viehe vertreten, oder von den Schweinen ausgewühlt werden. Sollten nun auch diese guten Kräuter sich bey eintretendem Frühlinge wirklich wieder äußern und zum Wachsthum gelangen, so ist doch bey unserer bisherigen Brachart, die Zeit viel zu kurz, als daß sie zu ihrer Vollkommenheit gelangen, oder doch dem Viehe viel Nahrung geben können; denn man fängt schon im May, oder doch bald im Junius, als in dem so genannten Brachmonate, an, diese erst künftig nützlich werden sollende Gräserey zu vertilgen und umzustürzen, so daß man das Vieh am allerkümmerlichsten im Monat Julius aushalten muß, und daß man die zur Viehhütung gewidmeten Brachen nur so lange, als die Getreidestoppeln, nämlich jene 3 Monate vor, und diese 3 Monate nach der Aernde, zu dem vorgesetzten Zweck zu brauchen pflegt.

Alles dieses aber ist kaum zu ändern und zu verbessern möglich, wenn wir den zeitherigen Schlendrian und das alte Herkommen der drey Felder beybehalten, und noch dazu; wenn wir das Vorurtheil behalten, daß hinter der Brache kein Sommergetraide, sondern zuerst Wintergetraide gesäet werden muß, als welches letztere allemal mehr Ackerarbeit und das bisherige Umbrachen der Felder erfor-

erfodert. Es ist also nicht zu läugnen, daß diese Eintheilung der 3, oder auch 4 Felder, für eine dem gemeinen Wesen sehr nachtheilige und große Unwirthschaft zu halten sey.

Der untere Grund des Bodens, welcher unter der ersten Ackerfurche liegt, und leimig, lettig, sandig oder steinig ist, die Lage desselben gegen Mittag oder Mitternacht, gegen Morgen oder Abend; auch ob solcher abhängend oder ganz gleich, ob derselbe von einer Seite durch Berge oder Wälder bedecket wird ꝛc. alles dieses kann sehr vieles dazu beytragen, daß diese oder jene Getraideart, vorzüglich vor den andern, oder auch weniger oder mehr, als gutes Gras, auf selbigen aufzubringen ist. Daher ein vernünftiger Landwirth alle dergleichen Umstände, durch vieljährige Proben, gründlich, und ohne Vorurtheil sowohl, als ohne Uebereilung, beobachten, und dem wahren Zustande gemäß seine Wirthschaft, besonders aber seinen Viehstand, einrichten muß.

Die Küchen- und Futtergewächse, womit man die einen guten Grund und eine gute Lage habenden Brachäcker, zur Nahrung für die Menschen und für das Vieh, auf den Winter bepflanzen und anbauen kann, bestehen in weißem Kraut, Kohl, oder Wersing, weißen und gelben Rüben, Kartoffeln, u. d. gl. Diese Gewächse bedürfen nicht vieler Pflege und Wartung; denn, wenn das Kraut und der Kohl in die Erde gesetzt, die Kartoffeln in die Erde gelegt, und diese Sorten nur einmal angehäufelt worden sind, so ist die Arbeit bis zu dem Herausnehmen geschehen. Mit den weißen und gelben Rüben ist es eben so; denn nachdem sie einmal gesäet sind, werden solche der guten Witterung überlassen. Von dem Anbau und der Pflanzung dieser Küchen- und Futtergewächse werden die Felder nicht sonderlich viel mehreres auszustehen haben, als was sie wirklich ausstehen müssen, wenn dieselben fast den ganzen Sommer mit so vielem hartstängeligen, holzigen, und theils

geilen

geilen und fetten Unkraut, welches gar kein Vieh fressen mag, gleichsam bedeckt sind. Gesetzt auch, daß ein solcher Acker von dem Anbau solcher nutzbaren Erdgewächse und Futterkräuter etwas zu erleiden hätte, und man solchem, vor dem Anbau der Winterfrüchte mit einiger Düngung zu Hülfe kommen müßte, so wird doch alsdann der eingegangene Nutzen, welchen man durch so reiche Fütterungen erhält, den wenigen Mist, den man einem solchem Acker mehr giebt, hundertfältig ersetzen. Und wenn das Vieh, bey genugsamem Futter, nicht so oft, wenigstens nicht so lange als itzt, auf der Hutweide zu verbleiben hat, so wird auch eine viel größere Menge von Mist in die Mistgruben kommen.

Hat man einen Mangel an Dünger, so besäet man die zur Brache bestimmten Felder mit Hülsenfrüchten, z. B. Erbsen, Wicken ꝛc. Diese bedecken den Acker wider die Strenge der Sonnenhitze. Die Kräfte der Luft können sich alsdann besser in dem Acker sammlen. Die Nahrung, welche das Unkraut würde verschwendet haben, gereicht zu unserm Vortheil. Bey dem Abschneiden dieser Früchte, lasse man lange Stoppeln stehen. Wenn diese zu seiner Zeit regelmäßig eingeackert werden, so wird man es gewiß erfahren, daß der von diesem Acker genommene Nutzen keine Verschlimmerung, sondern vielmehr eine Verbesserung des Ackers wirket.

Was endlich die Würderung des Brachschlages beym Anschlag der Güter betrifft, so heißt es zwar in der Mark, dem Magdeburgischen und in Pommern beständig, daß der Brachschlag bey den Nutzungstaxen keinen Platz fände, sondern in dem Feldertrage gänzlich übergangen, und bloß auf die Hütung gerechnet würde, daher dann auch die in demselben etwa gewonnenen Sömmerungen gar nicht in Ansatz kämen; indessen weicht doch der Codex Fridericianus selbst von dieser Regel ab; auch werden beym Gasser, Stisser, von Schroeder, und mehrern ökonomischen Schriftstellern, dergleichen

chen Sömmerungstaxen vielfältig gefunden. Auch in Sachsen bleibt die Brache allemal in ihrem Werthe, jedoch, nach Verschiedenheit der Anschläge, mit folgendem Unterschiede. In einer Grundtaxe der Felder, und da jeder Schlag oder jedes Stück besonders taxirt wird, reflectirt man nur in so weit mit auf selbige, je öfter ihrentwegen dieses Feld seine Früchte tragen kann, oder je weniger. In einer Nutzungstaxe aber, wo nur eigentlich der Getraidebau berechnet wird, wird sie indifferent; denn man richtet die Taxe auf nicht mehrere Saat ein, als man jährlich ohne selbige wirklich ausfallen lassen, einärnden und benutzen kann, folglich ist ihr Decourt schon tacite geschehen, ob man wohl ihren Preis eben dieserhalb der Hütung mit zufließen läßt.

Wenn ein Brachfeld zum erstenmal wieder gepflüget wird, wird es brachen oder in die Brache ziehen, (Fr. Defricher, Recasser) und die Fuhre die Brachfuhre genennet; und wenn das Brachfeld umgerissen worden, so sagt man: die Brache ist geschehen. Hievon siehe den Art. Pflügen.

Siehe auch den Art. Driebrachen.

J. E. G. S. Gedanken von der Ruhe des Ackers, st. in der XXXII Woche der Berlin wöchentl. Relat. der merkw. Sachen aus dem Reiche der Natur ꝛc. v. J. 1752, S. 527—529, und XXXIII. Woche S. 543—545.

Abhandlung von dem Brachfelde, st. im 5. und 6 St. der Schles. Oeconom. Sammlungen, Bresl. 1755, 8. S. 435—468; desgl. im 6. St. des II. B. der Wiener Oeconom Samml. v. J. 1763, gr. 8. S. 547—572.

Bestätigte Gedanken von der Ruhe der Brachfelder, st. im 17. St. der schles. öcon. Samml. Bresl. 1757, 8. S. 22 — 65.

Abhandlung vom Nutzen und Nothwendigkeit der Brach- oder Trattfelder, welche Jemand aus Oberösterreich eingesandt, st. in No. 76 der Götting. Polizeyamtsnachr. v. J. 1756.

P. Abhandlungen von der Mittelstraße in den landschaftlichen Unternehmungen; von den Brachfeldern, sofern eine vermeintliche Ruhe derselben den Acker bessern soll, und von besserer Nutzung der Brachen, st. im 54. und 55. St. der Hannov. Beytr. z. N. und Verm. v. J. 1762.

H. Abhandlung von der Brache, st. im 70. St. der acl. Beytr. zu den Br unschw. Anz. v. J. 1767; desgl. im 7. S. des III. J hrg. der Wiener. öconom. Samml. a. d. J. 1769, S. 656—664.

Den

Von besserer Benützung der Brachfelder in Meklenburg, s. das 13. St. der nützl. Beytr. zu den neuen Strelitz. Anzeig. v. J. 1771.

Gedanken über vorhergehende Abhandlung, st. im 20. St. derselben, v. e. d. J.

Vertheidigung der Gedanken von besserer Benützung der Brache, st. im 24 und 25. St. derselben, v. e. d. J.

Rechtfertigung der Gedanken über die Abhandlung von besserer Benützung der Brachfelder in Meklenburg, st. im 28 und 29 St. derselben, v. e. d. J.

Jo. Christ Bernhard ökonomische Beobachtung von Abschaffung der Brache, st. in den Bemerk. der phys. ökon. und Bienengesellschaft zu Lautern, v. J. 1769. Mannh. 1770, 8. S. 169—174.

Historischer Beweis, daß der Acker ein und alle Jahre Früchte tragen könne, und doch nicht ausgehungert werde, ja daß er seinen Ertrag besser thue, als wenn er das dritte Jahr brach liege, st. in Jo. Aug. Fr. Blocks Lehrbuch der Landwirthsch. Th. 2. Lpz. 1774, 8. S. 108—116.

Kurzgefaßtes Ackersystem, wobey die Brachfelder nicht nur völlig, sondern auch mit Nutzen können abgeschafft werden, von J. G. D. (Davies) st. im 115. St. der ökon. Nachr. Leipz. 1758, 8. S. 318—336.

Landwirthschaftliche Betrachtung wider das Vorurtheil, daß Brachfelder nothwendig sind, vom Herrn von Koppenbichel, st. in den Abhandl. der churf. bayerischen Gesellsch. der sittl. und landwirthschaftl. Wissenschaften.

Daß es nach den Grundsätzen der Naturlehre möglich sey, die Brache abzuschaffen, und alle Feldungen alle Jahre mit Vortheil, und zur Beförderung der Bevölkerung der Staaten, besäen und beärnden zu können, s. Jo. Fr. Mayers Fortsetz. der Beytr. und Abhandl. zur Aufnahme der Land- und Hauswirthsch. Frf. M. 1770, 8. S. 125—172.

Von der Brache und der Nutzung eines Landes die Brachzeit über, s. (Hrn. Otto von Münchhausen) Hausvater I. Th. Hannov. 1766, gr. 8. S. 176—198. und V. Th. 2. St. 1770, 8. S. 861, f.

Von achtzehnjähriger Nutzung der Aecker, ohne solche brach liegen zu lassen und binnen solcher Zeit wieder zu düngen, siehe Christ. Reichards Land- und Gartenschatzes, 5. Th. Erf. 1754, 8. S. 1—81.

Von dem wichtigen Schaden und Nachtheil, und von dem widrigen Einfluß, welchen die Hegebrachen, wo sie hergebracht sind, in den ganzen Feldbau haben, s. Hrn. Jo. Gottlob v. Schönfeld Landwirthschaft und deren Verbesserung, Lpz. 1773, gr. 8. S. 142, sqq. Wie die Brachen ohne Schaden zu nützlicher Viehfütterung gebraucht werden können, S. 316, sqq.

J. L. v. S. (von Schütz) Anmerkung von den Brachfeldern, st. in dessen ökonomischen Bedenken über allerhand in die Hauswirthsch. einschlagende Sachen, 4. St. Chemn. 1759, 8. S. 263—266.

In wiefern die Ruhe des Ackers etwas zur Fruchtbarkeit beytragen könne, s. (Hrn. Amtm. Schumachers) gerechtes Verhältniß der Viehzucht zum Ackerbau, Frf. und Lpz. 1763, (Berl. 1774) 8. S. 81—100.

Von der Brache, s. Jo. Jos. Trncka Pflicht eines Wirthschafts-beamten, I. Th. Frf. und Lpz. 1770, gr. 8. S. 83, f.

Brach-Acker, Brach-Feld, Brach-Land, Brach-Schlag; siehe im vorhergeh. Artikel.

Brach-Distel, siehe Mannstreu.

Brach-Heu, siehe unter Heu.

Brach-Monat, siehe Junius.

Brach-Vogel, Bracher, L. Arcuata, Arquata, Rubetra, ist ein Vogel, von welchem man dreyerley Arten hat.

1) Die sogenannten Keilhacken und Fastenschlier, ein Vogel, der Größe nach, wie eine Truthenne, und der Farbe nach, wie ein Trappe, unter dem Leibe aber etwas weißer. Er hat lange Füße, und kann daher auch sehr schnell laufen. Sein Flug ist ebenfalls sehr schnell, und er pfeift gar hell einen zweytonigen Laut, wozu man ordentliche messingene Pfeifchen macht, durch welche er nachgeahmt wird. Sie brüten hier zu Lande nicht, oder doch gar selten. Im Frühlinge und Herbste ziehen sie hier vorbey; fallen sodann auf die Brachfelder, oder die daran stoßenden Wießen, ein, halten sich aber nicht auf, sondern gehen bald wieder fort. Sie halten sich sehr genau zu zusammen; und wenn einer von ihnen geschossen wird, und nicht sogleich todt liegen bleibt, so wenden sie sich im Fliegen wieder um, und auf ihren Kameraden zu, den sie nicht gern verlassen wollen, da man dann aufs neue einen und den andern davon schießen kann. Ihre Nahrung besteht in allerley Gewürme, sonderlich aber in Regenwürmern.

2) Die andere Art der Brachvögel, wird mit dem Namen der Saathühner beleget. Diese ziehen auch hier zu Lande vorbey, und brüten nicht. Sie lassen sich sonderlich zur Herbstzeit gern auf grünen Saatfeldern finden, und ziehen in starker Menge bey einander. In

der Größe sind sie wie eine Taube, und haben schöne sprenklichte und grünliche Federn. Es sind sehr scheue Vögel, die nicht wohl an sich kommen lassen.

3) Die dritte Art, die man Dirchen oder Tirchen nennt, ist die kleinste von allen Brachvögeln, schön bunt von Federn, und unten am Bauche weiß. Sie brüten auch hier zu Lande nicht; sondern ziehen zur Herbst- und Frühlingszeit nur hier vorbey, und fallen gleichfalls gern auf die Saatfelder ein, halten sich aber auch, wie jene, nicht lange auf, sondern ziehen bald fort.

Das Fleisch dieser Vögel ist sehr gut zu essen; sonderlich soll es denen dienlich seyn, die mit der fallenden Sucht behaftet sind, und den Harnzwang haben.

Die großen Brachvögel oder Keilhacken zu schießen, bedient man sich der obgedachten messingenen Pfeife. Sie wird von dünnem Messing, eines guten Daumens stark, und 1½ Zoll lang, gemacht. Oben am Ende wird ein Röhrchen, ungefähr eines Tobackspfeifenstieles dick, aufgelöthet, welches an dem auf der Pfeife liegenden Ende etwas spitziger seyn muß, und oben in der Pfeife ein Löchlein, daß durch das Röhrchen in das Löchlein hinein gepfiffen wird. An der Seite muß noch ein Löchlein seyn, woselbst man einen Finger darauf hält; und auf solche Art kann man den zweystimmigen Laut, wie die Brachvögel, angeben. Wenn nun die Brachvögel ziehen, so setzt man sich an einen verborgenen Ort; so bald sie die Pfeife hören, nähern sie sich, daß man sie schießen kann.

Brachet, statt Braque, ein Spürhund oder Steuber.

Brachet, statt Bracelet, ein Armband.

Brachicourt, siehe Brassicourt.

Brachsenfarn, Brachsengras, siehe unter Farnkraut, und Gras.

Brachsme, siehe Brasse.

Brack, Braak, Brackgut, heißt der Ausschuß, oder das Geringe von einer jeden Sache, so nur halb so gut oder doch etwas schlechter, als das andere ist. Siehe Ausschuß.

Brack, eine glatthärige Art Jagdhunde; siehe Braque.

Brackendistel, siehe Mannstreu.

Brackenhaupt, siehe Antirrhinum.

Brackhäring, siehe unter Häring.

Bracon, bedeutete ehemals: ein Busch, ein Gesträuch; allerley Astwerk; it. eine Krücke, ein Stab, worauf man sich lehnt.

Beym Wasserbau, heißt Bracon, der hervor tretende Balke, der ein Schleusenthor unterstützt.

Braconage, das Jagen in eines andern Gehäge.

Ehemals hieß Braconage, ein gewisses Herrenrecht, bey der Braut des Unterthans an ihrer Hochzeitnacht zu schlafen.

Braconer, auf eines Andern Grund und Boden heimlich jagen und Wild schießen; ohne Erlaubniß in eines Andern Gehäge Wild pürschen.

Braconnier, ein Wildschütz; ein Wilddieb.

In einem erweiterten Sinne nennt man auch Braconnier, einen, der alles Wild, was ihm aufstößt, ohne Unterschied wegschießt.

Bractea, siehe Blech.

Bracteaten, Blechmünzen, Blechpfennige, Hohlmünzen, L. Nummi bracteati, Fr. Bractéates, sind alte deutsche Münzen von feinem Silber oder Silberblech, welche ganz dünn, und nur auf einer Seite geprägt sind, daß die Figuren eines einzigen Stämpels auf der einen Seite ein- auf der andern aber ausgebogen zu sehen sind. Von den mittlern Jahrhunderten werden deren gar viel aus der Erde gegraben. Man hat dergleichen auch von feinem Golde oder Goldblech; sie sind aber sehr rar.

Brägen, Bregen, das Gehirn; daher Brägenwurst, d. i. Hirnwurst.

Brähnen, wird von den Säuen oder Mutterschweinen gesagt, wenn sie sich nach dem Hackschen oder Eber sehnen und zukommen wollen.

Brām, die Pelzeinfassung, z. B. um eine Mütze. Dieses Wort ist nicht in ganz Deutschland bekannt; verbrämt aber (z. B. ein mit Gold verbrämtes Kleid) kömmt häufig vor.

Bräme, Fr. Taon; siehe Bremse.

Bräude, Bräudenfang, siehe unter Salz-Sieden.

Bräune, Halsgeschwür, Halssucht, Halsweh, böser Hals, Kehlsucht, L. Angina, Fr. Esquinancie, oder Squinancie. Ich zeige hier bloß einige unvermuthete Ursachen dieser Krankheit, und deren Cur durch äußerliche Hausmittel an.

Es haben sehr viele junge Leute das Unglück, mit bösen Hälsen, oder der so genannten falschen Bräune, beschwert zu werden, indem ihnen die Mandeln im Halse zuweilen auf beyden Seiten zugleich dergestalt aufschwellen, daß sie das Zäpflein in der Mitte hinweg drücken, und an einander stoßen. Oft füllen sie sich in diesem Zustande voller Eiter, der entweder durch ein Loch endlich ausfließt, oder aus allen Zwischenräumen der Drüse, wie durch ein Sieb, hindurch dringet. Oft setzt sich diese Geschwulst, nachdem sie ihren höchsten Grad erreicht hat, auf einmal, ohne daß sich der geringste Ausfluß von Eiter zeigt. Oft schwellen zugleich alle übrige Theile des Schlundes und des Kopfes der Luftröhre; und oft zerfrißt eine Schärfe, die sich deutlich schmecken läßt, die Theile des Halses, daß sie ganz roh werden. In allen diesen Fällen leidet der Kranke entsetzliche Schmerzen, und kann weder essen noch trinken, weder schlafen noch Luft schöpfen. Es giebt vornämlich zwo ganz geringscheinende Haupturſachen dieses Uebels, denen man nur sorgfältig vorbeugen darf, wenn man davon befreyt bleiben will. Ein jeder begreift leicht, ohne mein Erinnern, daß sie nicht die einzigen Ursachen dieser Krankheit sind; ich halte es aber dennoch für eine Sache von Wichtigkeit, sie bekannt zu machen, weil sie unter den übrigen Ursachen diejenigen sind, die man am wenigsten vermuthet, und die doch sehr oft al-

lein

lein verhütet werden sollten. Zuvörderst hat man dieses Uebel sehr oft auszustehen, wenn man in einer rauhen Luft sich heftig beweget, und dadurch den Leib in starke Ausdünstung setzt, wobey man den Mund offen hält, um desto bequemer Luft zu schöpfen, und sich solcher Gestalt die inwendigen Theile des Mundes erkältet. Besonders wird diese Folge bemerkt, wenn man bey schnellem Reiten den Mund aufthut, oder auch, wenn man in der Jugend schnell läuft, und dabey den Mund offen hält; imgleichen, wenn man des Winters mit offenem Munde in einem ungeheizten Zimmer schläft. Man vermeide daher die heftigen Bewegungen in stürmischer rauher Witterung; wenigstens verschließe man den Mund, oder halte ein Tuch vor. Wer in kalter Luft sehr laut und lange sprechen muß, und dabey in Schweiß geräth, der befindet sich in eben den Umständen, als ob er in kalter Luft sehr schnell gienge, und den Mund offen hielte.

Außer den Halsgeschwüren, ereignet sich öfters auch diejenige Krankheit des Halses, da man einige Tage vorher einen salzigen Geschmack empfindet, wobey der Hals beym Schlucken immer mehr und mehr zu schmerzen anfängt. Diese Schärfe wird gemeiniglich nach gewissen Speisen oder Getränken im Halse gespühret. In solchem Falle halte man nur den Mund rein. Man spühle ihn Morgens und Abends, wie auch nach dem Genuß scharfer Speisen und Getränke, oder nach vielem Tobackrauchen, mit bloßem frischen Wasser aus, und reibe damit zugleich die Zähne oben und unten, in- und auswendig, gurgele auch den Hals mit solchem Wasser. Diese kleine Vorsichtigkeit wird viele Menschen von einem Uebel erlösen, welches desto beschwerlicher ist, je öfter es wiederzukommen pflegt.

Raulin rühmt bey bösen Hälsen das Johannisbeerwasser zum Gurgeln, und den Campher. Man kann sich auch, bey angehendem Schmerz im Halse, des mit Zucker dickgekochten Saftes von Johannisbeeren be-

bedienen, welcher die Schmerzen lindert, und das Aufbrechen verhindert. Wenn man bey dieser Krankheit, Campher äußerlich gebrauchen will, so ist nicht undienlich, außer dem Umschlage, auch reichcamphorirten Weingeist auf ein zusammengeschlagenes leinenes Tuch zu träufeln, und es, nachdem es getrocknet, vor Mund und Nase zu halten, um dadurch Luft zu schöpfen.

Oder, man nimmt gedörrte Salben und Isopp, von beyden eine ganze oder halbe Handvoll, gießt ein Quart Braunbier darüber, läßt es in einem reinen glasirten Topfe verdeckt allmählich einkochen, seihet es ab, rühret 1 oder 2 Löffel voll Honig, und 2 bis 3 Messerspitzen puloerisirten Salpeter darunter. Dieses kann man zum Ausspühlen des Mundes, und auch zum Gurgeln, gebrauchen.

Personen, welche sonst oft böse Hälse gehabt, haben seit mehrern Jahren, seitdem sie sich täglich ein bis zweymal mit lauwarmen Wasser, worein etwas Weineßig gegossen worden, gegurgelt, keinen weitern Anfall davon verspüret.

Siehe auch den Art. Hals-Geschwür.

Bräune bey den Hunden, s. unter Hund.

Bräune bey den Pferden. Diese Krankheit, welche man im Deutschen auch die Kehlsucht (*), und im Französischen l'etranguillon, nennt, ist bey dem Vieh, und insonderheit bey Pferden, nicht weniger bedenklich, und erfodert eben sowohl schleunige Hülfe, als bey Menschen. Sie besteht in einer Entzündung der Theile des Gaumens, und der zum Luftröhrenkopfe (Larynx) gehörigen Muskeln. Wegen der damit verbundenen Geschwulst, holt das Thier nicht nur sehr beschwerlich Athem, wobey es den Kopf in die Höhe hält, und die Zunge bisweilen aus dem Maule ausstreckt, sondern das Fressen wird auch dadurch verhindert und schmerzhaft gemacht, und bey dem Trinken fließt das Wasser öfters durch

(*) Andere belegen mit der Benennung Kehlsucht, die Druse, den Kropf oder Rotz bey Pferden.

durch die Nase aus. Mehrentheils kann man die Geschwulst der Theile schon äußerlich bey diesem Zufalle bemerken, welche sich bisweilen ganz bis an die Schläfe des Kopfes, und bis an die Augen hinauf, erstreckt. Sehr selten ist diese Krankheit ohne starkes Fieber; und es sind derselben vornämlich Pferde, bey denen sich die so genannte Druse oder der Strengel, in der Gegend des Zungenbeines und Luftröhrenkopfes sammlet, solcher Krankheit sehr unterworfen.

Eine plötzliche Erkältung nach einer starken Erhitzung, oder ein Trunk kaltes Wasser, ist mehrentheils die Veranlassung dazu, daß das Geblüt in den zum Schlucken und Athemholen bestimmten Theilen stockt, und dadurch die Entzündung und Kehlsucht zuwege bringt.

Der Aderlaß darf bey dieser Krankheit nicht unterlassen werden, wenn sie nur von einiger Beträchtlichkeit ist; ja er muß, wenn die Entzündung nicht nachlassen will, bisweilen selbst einigemal hinter einander wiederholt werden. Dabey dienen täglich ein Paar Klystiere; und innerlich kann man 1 Loth gereinigten Salpeter täglich 2 bis 3mal mit Wasser eingeben.

Herr von Sind verschreibt zum innerlichen Gebrauch folgendes Pulver.

Rec. Pulv. antispasmod. Stahl. ℥ ij.
⊖ Ammoniac.
C. C. succinat. āā ℥ j.
Chinchin. ℥ iij.

M. F. Pulvis, divid. in part. iij. D. S. Pulver, Morgens und Abends eins in einem Schoppen frisch Wasser einzugeben.

Anstatt der Gurgelwässer, die man bey den Menschen gegen diese Krankheit zu verordnen pflegt, muß man bey dem Viehe, weil sie daselbst nicht Statt finden, Einsprützungen gebrauchen. Man kann einen Eßlöffel voll zerstoßenen Leinsamen in ½ Quart Wasser kochen, durch ein Tuch gießen, und zu dem abgekochten

Wasser

Wasser eben so viel Milch mischen. Alsdann nimmt man eine Sprütze, darein ungefähr ½ Pfund geht, und woran das vordere Röhrchen so lang ist, daß es bis gegen die Wurzel der Zunge reichet; und sprützt öfters, des Tages über, von diesem Wasser warm gegen den geschwollenen Schlund und Gaumen, in welcher Absicht es gut ist, wenn die Spritze vorn an der Oeffnung einen Knopf mit mehrern Löchern hat, damit sich das Wasser desto besser nach allen Seiten ausbreite. Der Kopf muß dem Thiere dabey nicht in die Höhe, sondern nur gerade aus, gehalten werden, so wird das Wasser wieder zum Maule ausfließen.

Herr von Sind verordnet folgendes Maulwasser:

Rec. I-B uvular.
salv. āā Mj.
Fl. samb. ℥ v.
malv. rubr. Mj.
Coqu. in Aq. simpl. Mens. j. Colaturæ add.
Liq. nitr. fix.
Acet. vin. ℔ ij.
M. F. Gargarismus.

Wenn die Geschwulst auch äußerlich am Halse sichtbar seyn sollte, so kann man einen erweichenden Umschlag aus Leinsamen, Pappelkraut und Kamillen mit Wasser kochen, und etwas weiß Lilienöhl zusetzen, und ihn öfters am Tage so warm, als man die Hand daran leiden kann, um den Hals unten und über den Kinnladen, wo sich ihre Articulation zusammen füget, umschlagen, und mit Tüchern verbinden.

Des Herrn von Sind Brey-Umschlag ist folgender:

Rec. Rad. lil. alb.
alth. āā ℥ iij.
Fl. chamom.
malvæ.
melilot āā Mij.

Sem.

Sem. alth.
foen. græc.
lini, āā ℥ i ß.
Cepar. ℥ iij.
Coq. in aqu. prunell.
semperviv. āā q. ſ.
Colaturæ add.
Pulv. noctuæ combuſt.
Ol. lil. alb. q. ſ.
M. F. Cataplasma, D.

Sollte ſich darnach Eiter in der Geſchwulſt erzeugen, und ſich der Schaden auf der Haut zur Oeffnung anſchicken, ſo kann man ſie behutſam öffnen, und alsdann deſto eher die gänzliche Heilung der Krankheit ſelbſt erwarten.

Nach anderer Vorſchrift nimmt man für einen Pfennig Alaun, 4 Loth langen Pfeffer, 3 Loth Album græcum (weiſſen Hundskoth,) ſtreichet ſolches, zuſammen geſtoßen und mit Honig vermiſcht, den Pferden auf die Zunge, nachdem man dieſelbe faſt bis aufs Blut geſchabet und mit einem blauen oder rothen wollenen Tuche abgewiſcht hat.

Hrn. Prof. Erxleben pract. Unterricht in der Viehartzneykunſt. Gött. und Gotha 1771, 8. S. 311—313.

Hrn. v. Sind vollſtänd. Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött. 1775, gr. 8. S. 1050—1052.

Bräune bey dem Rind- oder Hornvieh. Dieſe wird, nach dem 34. St. der gel. Beytr. zu den Braunſchw. Anz. v. J. 1770, Col. 269, geheilet, wenn man eine Handvoll Salz, 6 Spälten Knoblauch, 4 friſche Eyer nebſt den Schalen, und 2 Loth Operment, in 1 Nößel weißen Wein kochet und preſſet, alsdann 2 Loth venetianiſchen Theriak hinzu thut, und dem Rinde 1 Nößel warm eingiebt. Der verlorne Appetit wird durch eine Handvoll Salz, in Weineſſig zerlaſſen, dem Viehe das Maul damit gerieben, und ihm das übrige eingegoſſen, wieder hergeſtellet.

Eine heftige Bräune, welche 1762 unter den Ochſen und Kühen in einigen Provinzen Frankreichs gewüthet hat,

hat, beschreibt Bourgelat, in seinen Anmerkungen über Barberet's Abhandl. über die epidemischen Krankheiten des Viehes, (nach der deutschen Uebersetzung, Wittenb. und Zerbst 1770, 8.) S. 99, fgg.

„Man verbot alle Gemeinschaft zwischen dem gesunden und kranken Vieh. Das bisher gesund gebliebene Vieh wurde aus den angesteckten Ställen herausgebracht, nachdem man vorher jedes Stück mit Strohwischen stark abgerieben hatte. Diese Strohwische wurden mit Rauch von Thymian, Rosmarin, Salben, oder andern gewürzhaften Kräutern, gut durchräuchert, nachdem man zuvor in die Gluth der brennenden Kräuter ein wenig Weinessig gegossen hatte. Die Ställe, in welche man das gesunde Vieh brachte, wurden vorher von allem Miste sorgfältig gereiniget, und mit gestoßenen, in Weinessig eingeweicht gewesenen, Wachholder- und Lorbeeren, auf glühenden Kohlen, wohl durchräuchert. Andere Ställe wurden mit dem abgedampften Essig ganz allein durchräuchert. Alles, was man mit dem gesunden Viehe an den angesteckten Orten vorgenommen hatte, wurde auch auf der Gränze des angesteckten Ortes bey allem Vieh angewendet. Allem Vieh ließ man nochmals am Halse Ader, und durch diesen Aderlaß, durch das gelinde säuerlich gemachte Saufen, durch die Aufmerksamkeit, die man anwendete, dem Viehe weniger Futter zu geben, selbiges nicht zu früh auszutreiben, noch der Hitze zu lange auszusetzen, noch weniger es bis in die Nacht draußen zu lassen, es anstatt des Sumpfwassers nach und nach Flußwasser saufen zu lassen, zählete man über 300 Ochsen und Kühe, welche verschont blieben.

Nachdem man für alles gesunde Vieh gesorgt hatte, wendete man sich zu dem schon angesteckten. Man bediente sich eben desselben Räucherwerkes in den Ställen, welche auf gleiche Art von allem Miste sorgfältig gereiniget wurden. Unterschiedenen dieser kranken Thiere ließ man am Halse Ader, aber nur einmal, und zwar in den ersten Stunden der Seuche. Waren die Kennzeichen der Fäulniß bereits merklich vorhanden, so unterließ man den Aderlaß. Das kranke Vieh erhielt keine andere Nahrung, als das mit Kleyen weiß gemachte Wasser, welches folgender Gestalt verfertiget wird. Man nimmt 2 Händevoll Weizenkleye, tauchet sie in einen Eimer voll Wasser, und hält die Kleye in den Händen beständig fest. In dem Wasser läßt man die Kleye sich voll Wasser ziehen, und drückt sie verschiedenemal zusammen, so fällt das verlangte weiße Wasser auf

den Boden des Eimers. Man feuchtet von neuem die Kleye an, und drückt sie so lange, bis das Wasser sich von der in Händen habenden Kleye nicht mehr färbet. Alsdann läßt man diese Kleye auf den Boden des Eimers fallen, und nimmt zu verschiedenenmalen frische Kleye, nachdem man das Wasser mehr oder weniger weiß haben will.

Einigem Vieh mischte man unter jeden Eimer Kleyenwasser, 2 Loth Weinsteinkrystallen; anderm machte man dieses Kleyenwasser, eben so als bey dem gesunden Vieh, mit Weinessig säuerlich. Hiebey vergaß man die kühlenden Klystiere nicht. Man gab jedem kranken Stück Vieh täglich zwey. Sie bestanden aus Pappelglas und Bingelkraut; von jedem nahm man 1 Handvoll, ließ sie in 2½ Quart Wasser so lange kochen, bis der vierte Theil eingekocht war; man goß alles durch ein leinen Tuch, ließ in dem Durchgegossenen 4 Loth gemeines Honig nebst 2 Loth Weinsteinkrystallen zergehen, und mischte alsdann 4 Loth Baum- oder Leinöhl darunter.

In die Nase und in das Maul sprützte man täglich zwey, auch wohl dreymal, folgende der Fäulniß widerstehende Arzeney ein. Man kochte große Wegebreit- oder Schwarzdorn- und Odermennigblätter, von jedem 1 Handvoll, ½ Stunde lang, in 2 Quart Wasser; in das Durchgegossene warf man 2 Quent Salmiak, oder zuweilen, an dessen statt, 4 Loth Meerzwiebelsaft. Ueber dieß ließ man noch das kranke Vieh, von Zeit zu Zeit, etwas von dem flüchtigen Salmiakgeist einschlurfen; und da ohne Zweifel die flüchtigen Dämpfe bis in die noch von der Fäulniß verschonten lebendigen Theile eingedrungen waren, so hatten sie selbige zur Bewegung angetrieben, und in ihnen eine Wirkung erreget, wodurch weißliche Fasern, welche wahrscheinlich nichts anders, als Absonderungen vertrockneter Häute waren, heraus gebracht und gänzlich abgelöset wurden.

Man beschleunigte, so viel als möglich, die Vereiterung der auserhalb entstandenen harten Geschwulsten. Die dazu gebrauchten zeitigenden Brevumschläge bestanden aus Sauerteig, welcher mit dem dritten Theil Königssalbe (Basilicum) vermischt war. Schien ein solcher nicht zureichend, so nahm man einen andern, der aus folgendem bestand. Sechs unter der Asche gebratene weiße Zwiebeln, 8 Loth weiße Lilienwurzel, und 4 Händevoll Sauerampfer, kochet man in 2 Quart Wasser, und stößt alsdann in einem Mörser alles klein; hiezu mischet man 4 Loth Schweinschmalz, eben so viel Honig, altes Schmeer, und Königssalbe. Man nahm auch, nach Befinden der Umstände, 1

Loth

Loth in Wein aufgelöstes Galbanum, und eine gleiche Menge zu Pulver gestoßenes Ammoniakgummi, und mischte es darunter. Sobald als man in diesen Geschwulsten ein Schwappern bemerkte, öffnete man sie mit einem Bistouri, oder mit einem glühenden Eisen, mehr aber mit dem Brenneisen, als mit dem schneidenden Instrumente, theils um eine Vereiterung vom weitern Umfange zu erhalten, theils auch eine viel plötzlichere Veränderung in der schädlichen Eigenschaft der eingeschlossenen Feuchtigkeiten zu verschaffen. Um den Zurückfluß dieser letztern in das Blut, und die daher zu befürchtenden schädlichen Folgen zu verhüten, gab man dem kranken Vieh, je eher je lieber, ein Abführmittel ein, nachdem man es vorher mit einem oder dem andern purgierenden Klystier dazu vorbereitet hatte. Letzteres machte man, wie oben gemeldet, nur ließ man die Weinsteinkrystallen weg, und setzte dafür 3 Loth Electuarium diacatholicon hinzu. Der Abführtrank bestand aus 2 Loth Sennesblätter, die man in einem Nößel kochenden Wasser 3 Stunden lang brühen ließ; man goß es durch, und warf in das Durchgegossene 2 Loth zerstoßene durchsichtige rothe Aloe (Aloë Soccoterina) man ließ alles über Nacht in heißer Asche stehen, und goß es am folgenden Morgen dem Viehe warm ein. Eben solcher Trank wurde, nach Befinden noch einmal gegeben, und beschloß die Cur bey beyderley krankem Vieh, welches, nach Maßgabe der abnehmenden Zufälle, nach und nach wieder zu dem gewöhnlichen Futter gelassen wurde.)

Von der Bräune des Hornviehes, s. auch das 18. St. der gel. Beytr. zu den Braunsch. Anz. v. J. 1767. Col. 143. f.

Bräune bey den Schweinen. So groß und beträchtlich der Schade ist, welcher manches Jahr, so wohl in einzelnen Haushaltungen, als ganzen Dörfern und Gegenden, durch die Bräune oder die Halsgeschwulst, eine unter den Schweinen sehr gemeine, und, wie die Erfahrung lehret, ansteckende und meistentheils tödliche Krankheit, geschieht: so ungleich sind die Gedanken der Oekonomen von den Ursachen dieser Seuche, und so unzuverlässig ist bisher noch der Gebrauch derer Mittel, die dagegen angewendet werden.

Man redet insgemein schlechthin vom Schweine-Sterben, ohne einmal die Krankheit zu benennen, die solches veranlasset. Man hat erfahren, daß krank

werden und sterben in diesem Falle meistens einerley ist, und man giebt daher alle Hoffnung auf, so bald nur ein Thier mit der Krankheit befallen wird. Einige geben der Krankheit den Namen des wilden Feuers (*). Was sagt man aber mehr damit, als daß das Uebel aus unbekannten Ursachen, gleichsam als von selbst, entstehe, und zu gleicher Zeit sehr zerstörend, um sich greifend und schleunig hinreißend, sey? Diejenigen, welche aufgeklärtere Begriffe lieben, vergleichen dieses wilde Feuer, und zwar mit Recht, mit der Halskrankheit der Menschen, welche die Bräune genennet wird. Fragt man aber nach der Ursache solcher Bräune, so erstaunet man, zu hören, daß sie von Raupen und Brachkäfern herrühre, welche von den Schweinen, vornämlich im Monat Junius, mit eingefressen werden. Ein Vorgeben, welches sich wohl weniger auf sichere Beobachtung, als vielmehr auf die Möglichkeit, daß, wenn zwey Dinge zu gleicher Zeit sind, das eine die Ursache des andern seyn könne, stützet! Gemeiniglich wird diese Krankheit auch als ein Folge des Wassermangels, in trocknen Sommern, auf der Weide, angegeben; nach dem Berichte des 52sten St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, S. 432, aber, hat dieselbe niemals stärker, als in den sehr naß gewesenen, Jahren 1770 und 1771, grassirt. Nach Anderer Meinung, sollen die Schweine diese Krankheit vornämlich alsdann bekommen, wenn sie unreife Eicheln oder Bucheckern, auch solche, die wurmstichig und ungesund sind, fressen.

Doch es möchte die Ursache seyn, welche sie will; es wäre nichts daran gelegen, wenn wir, ohne sie zu wissen, diesem Uebel abhelfen könnten. Der heil. Anton von Padua mag ehemals hierin glücklich gewesen seyn.

Daher

(*) Mit dem Namen des wilden Feuers wird noch ein gewisses anderes Uebel, dem das Vieh unterworfen ist, und dessen erster Sitz im Auge seyn soll, belegt, wovon ich unter dem Art. wildes Feuer handeln werde.

Daher wallen in katholischen Ländern abergläubige Landweiber noch scharenweise zu dem Bilde dieses Heiligen, wenn das Schweinsterben eintritt, um sich denselben durch Eyer, Käse, Flachs, und andre kleine Präsente aus der Wirthschaft, verbindlich zu machen, damit sie durch seine wunderthätige Hilfe ihre grunzende Lieblinge von solchem Verderben erretten mögen. Und es ist wahr, wer nur so lange wartet, bis die heißern Sommermonate vorbey sind, da sich das Schweinsterben ohnehin zu legen pflegt, der findet, daß er seine Geschenke nicht übel angewendet habe. Allein denen, welche ihre Haushaltungskunst gern auf feste Grundsätze bauen wollen, und die zu wissen verlangen, was menschliche Mühe, Fleiß, Vorsicht und Nachdenken, unter dem allezeit nöthigen göttlichen Segen, ausrichten können, bleibt, um ein sicheres wirksames Mittel wider ein solches Uebel zu finden, nichts anders übrig, als die natürliche Beschaffenheit der Krankheit zu kennen, und aus derselben so wohl auf die Ursachen zurück zu schließen, als auch eben daher natürliche Hilfsmittel zu bestimmen, und diejenigen, welche bereits versucht und angepriesen sind, beurtheilen zu lernen, um die gehörige Wahl unter ihnen zu treffen.

Was nun das erstere betrifft, so kann nichts deutlicher seyn, wenn man je ein solches krankes Schwein gesehen hat, als daß das Uebel in einer Entzündung bestehe, die wirklich mit der gefährlichsten Art der Bräune, die sich zuweilen unter den Menschen äußert, eine große Aehnlichkeit hat, sich zuweilen in dem heißen und kalten Brande endiget, und meistens so heftig anfällt, daß binnen 24 Stunden, von der Zeit an, da das Schwein zu fressen aufhört, der Tod unfehlbar erfolget. Man darf nur nebst der Hitze, der Röthe und der brennenden Geschwulst des Halses und der Zunge, den heraus tretenden Augen, der heisern und elenden Stimme, wenn das Schwein sein sonst gewohntes Geschrey führen will, dem

Unvermögen zu saufen, dem beständigen Bauchschlagen, Krunken, beschwerlichen Athemholen, den beständigen fruchtlosen Bewegungen zum Erbrechen, die anfangs rothen, nachher wenn das Schwein stirbt, ganz blau und schwarz werdenden Streifen, die sich am Halse, und an dem ganzen Leibe herunter, zu zeigen pflegen, bemerken; so wird man keinen Augenblick anstehen dürfen, zu glauben, daß es Entzündung und Brand sey, welche den Körper des Thieres zerstöret und ihn des Lebens beraubet haben.

Daraus müßten sich nun zuvörderst die Ursachen der Krankheit angeben lassen. Eine jede Entzündung sezt, nach den Lehrsätzen der Pathologie, eine verdickte Beschaffenheit des Blutes, ein Gerinnen, eine Zähigkeit der Säfte, und kurz, eine Stockung derselben in dem kleinsten Geäder des thierischen Körpers voraus; daher verdienen hier alle Ursachen, welche dergleiche Stockung veranlassen können, in Betrachtung gezogen zu werden. Was bey den Menschen rheumatische Zufälle, Bräune, Brustentzündung und Seitenstechen veranlasset, wird meistens, auch auf eine ähnliche Art den Schweinen die Bräune zuziehen können. Daher rechne ich Kälte, abwechselnde Witterung, Erhizung, kaltes Saufen auf starke Erhizung, und besonders die Lebensart der Schweine im Winter, unter die vornehmsten Ursachen dieser Krankheit. Eine vorhergegangene gar zu gute Pflege kann bey eintretender Krankheit den Thieren, wie den Menschen, schädlich seyn. In gewissen Frühjahren kann vielleicht auch eine solche Temperatur der Luft Statt finden, daß das Uebel dadurch weit um sich greifender und allgemeiner werden muß. Und selbst gewisse Gegenden können ihrer Lage nach dazu geschickt seyn, daß sich das Schweinsterben daselbst häufiger, als an andern Orten, einfindet.

Aus dem Begriffe der Krankheit lassen sich auch die Mittel in so fern bestimmen, daß es solche seyn müssen, da man theils die gedachten Veranlassungen, so viel möglich

lich zu vermeiden, theils der schon geschehenen Stockung des Geblütes abzuhelfen, oder endlich selbst noch bey der Entzündung, wenn sie schon völlig da ist, Hülfe zu schaffen suchen muß. Was den letztern Fall betrifft, so ist nun freylich wenig Hilfe mehr zu hoffen, wenn die äußerlichen Zeichen der Entzündung und die völlige Krankheit in der vorhin beschriebenen Beschaffenheit schon da ist. Man giebt Bergöhl, Schießpulver oder Schwefel, ein; allein die Erfahrung zeigt, wie wenig dieses helfe. Aderlassen ist das einzige Mittel, wovon man sich noch Wirkung versprechen kann; es hilft aber auch nicht immer, entweder weil es schon völlig zu spät ist; oder weil es, wie bey Menschen bey gefährlichen Entzündungen geschieht, öfter und wohl 3 bis 4 mal wiederholet werden müßte. So viel Vertrauen einige auf das Aderlassen setzen, so wäre doch wohl das sicherste, die Aderlässe als ein Vorbauungsmittel zu gebrauchen, und solche von der Zeit an, da sich das Schweinsterben äußert, öfter vorzunehmen, weil natürlicher Weise hiedurch die Stockungen verhindert und gehoben werden, und ein flüssigeres Geblüt verschaffet wird. Es gibt Schweine, die vorher lahm werden, oder ein Ziehen in die Beine bekommen, und den Kopf auf eine Seite halten, ehe die Entzündung entsteht; bey diesen würde der Aderlaß noch zu rechter Zeit und mit gutem Erfolge angewendet werden. Wenn die Entzündung völlig da ist, und das Schwein schon mit dem Tode ringet, so pflegen ihm die Hirten noch Christwurzel in die Ohren zu stecken.

Der schlechte Erfolg unzähliger Versuche, die zur Rettung des schon erkrankten Viehes angestellet werden, hat indessen sorgfältige Hauswirthe dahin geleitet, auch auf allerley Vorbauungs- und Verwahrungsmittel zu denken, darunter mir folgende, wenn gleich die gehoffte Wirkung ebenfalls nicht immer erfolget, von Wichtigkeit zu seyn scheinen.

Ihr erster Rath ist dieser: man muß Sorge tragen, die Schweine den Winter über in warmen Ställen zu halten. Da die Verkältungen im Frühjahre so häufig eine Ursache der Catarrhalfieber mit Entzündungen werden, die so manchen Menschen aufs Lager legen: so ist es gar nicht unbegreiflich, daß man der Halsentzündung der Schweine dadurch vorbeugen könne, wenn man sie vor der Kälte verwahret; ob man sie gleich auch nicht, wie arme Leute thun, in die Stube nehmen muß. Doch da die Entzündung auch mehrere Ursachen haben kann, so ist es an dieser einzigen Vorsicht nicht genug.

Einige treiben daher ihre Schweine vor Ende des Junius oder Julius nicht mit aus; theils in der Meinung, daß sie keine Brachkäfer, keine Raupen, keinen wilden Salpeter, der in einigen Feldern häufig ist, und wenigstens den Schafen sehr undienlich befunden wird, fressen, theils, daß sie nicht erhitzt werden sollen. Ich lasse auch dieses gelten. Sie werden im Hofe der veränderlichen Witterung nicht so sehr ausgesetzt, nicht erhitzt, und auf die Erhitzung nicht sogleich zum Wasser getrieben. Man weiß aber aus Erfahrungen, daß die Schweine auf dem Hofe so wohl an der Bräune sterben können, als die, welche ausgetrieben werden; daher ist auch diese Vorsicht, nicht zu gedenken, daß sie zur größten Beschwerde gereicht, an sich allein nicht hinlänglich.

Einige setzen ihr ganzes Vertrauen auf eine kärgliche Fütterung. Die Erfahrung zeigt wirklich, daß die fettesten Schweine der meisten Gefahr ausgesetzt sind. Daher büßet, bey eintretendem Schweinesterben, die Armuth, deren ganzer Reichthum zuweilen in einem einzigen Schweine besteht, dem sie nach allem Vermögen gütlich thun, am meisten ein. Und bey Menschen ist es ausgemacht, daß ebenfalls die Gefahr der Entzündung durch den Ueberfluß des Fettes vermehret, und das Uebel allezeit ärger und hartnäckiger wird, wenn sich eine Entzündung an solchen Orten zuträgt, wo das zellenför-

lenförmige Gewebe mit fetten und öhlichten Feuchtigkeiten erfüllet ist. Was ist daher natürlicher, als daß man seine Schweine mager zu halten suche, damit, durch den Ueberfluß der Fettigkeit, das ohnehin schon schläfrige Thier nicht noch schläfriger gemacht, die Stockung nicht befördert, die Gefahr der Entzündung nicht vermehret werde; vielmehr, welches die Folge der Mäßigkeit ist, der Umtrieb des Geblütes und aller Lebensbewegungen desto munterer und ungehinderter von Statten gehe. Man hat daher zum Sprichwort, daß ein Schwein bis an die Mitte des Sommers am besten gehalten werde, wenn es nur gerade so viel Leben und Fleisch habe, daß es von einer Krähe, die sich auf seinen Rücken setzt, nicht nieder gedrücket werde. Allein, wo wird wohl die Fütterung immer so genau abgemessen? Die Hungercur könnte auch übertrieben werden. Und wird der arme Mann, welcher allezeit denkt: je mehr Speise, je mehr Leben! und der selbst seinen Kindern und Hausgenossen Speise hinein quälet, wenn sie auch schon auf den Tod krank liegen, damit sie wenigstens nicht Hungers sterben mögen, weil ihm der Hunger natürlicher Weise das fürchterlichste Uebel ist, dahin gebracht werden, seinem einzigen liebsten Schweine solche Gewalt anzuthun, und es an eine strenge Diät zu halten? Er würde auch kein Vergnügen mehr an seinem Schweine haben, wenn ihm nicht bey jedem Anblick desselben, der Mund nach dem drey Querfinger hohen Speck, welchen er auf den kommenden Winter bey seiner sauren Drescherarbeit davon zu speisen gedenkt, zum voraus wässerig würde.

Ich kann hier auch einer besondern Regel gedenken, die von einigen mit gutem Grunde befolget wird. Man halte sich, sagen sie, an eine gute Art Schweine; denn man bemerket, daß bey eintretendem Sterben nicht alle gleicher Gefahr unterworfen sind. Das müßten nun, in gegenwärtiger Absicht, solche seyn, die von Natur nicht allzu träge und schläfrig, sondern etwas eigensinnig, unbändig, fräßig, und, was ihre Art sich zu

nähren betrifft, recht schweinisch sind; die, wenn sie in den Hof kommen, sogleich alle Winkel durchstören, und die abscheulichste Nahrung nicht verschmähen. Es ist ebenfalls leicht zu begreifen, daß bey solchen der lebhaftere Umtrieb des Geblütes die Stockungen verhindere, und das flüchtige Alkali in den faulenden Sachen, die sie zu sich nehmen, ihr Geblüt verdünne.

Bey ganzen Heerden sind auch wohl besondere Vorkehrungen nöthig. So hat man z. B. an manchen Orten bemerkt, daß das Schweinesterben sich gewöhnlich einstelle, wenn die Brache in einem gewissen Felde war, wo der Erdboden sehr salpetrig ist, und man schiebet die Schuld sowohl auf den wilden Salpeter, als die dadurch verderbte Art der daselbst wachsenden Wurzeln und Kräuter.

Bey dieser Gelegenheit darf ich auch des so genannten Nothfeuers zu gedenken nicht unterlassen; denn es ist fast auf allen Dörfern die Gewohnheit, dergleichen anzuzünden, wenn das Schweinesterben heftig wüthet, und es gehört ebenfalls zu den Anstalten, die man zur Rettung der ganzen Heerde zu machen pflegt. Man wird im Grunde nicht leicht etwas thörichteres sehen, als die Art, wie dieses Feuer angeleget wird. Man bringt es, auf die mühsamste Art, durch gewaltsames Reiben zweyer Stücke Holz hervor, indem man eine Welle mit beyden Enden in zwo aufgerichtete Säulen, in welche für die beyden Enden der Welle ein Loch gebohrt ist, einstecket, und darauf die Welle mit einem umher gelegten Stricke, welcher von vier starken Männern hin und her gezogen wird, so heftig und anhaltend in Bewegung setzt, bis sich, wofern man nicht unverrichteter Sachen nach Hause geht, und das Hülfsmittel bis zu einem andern Sonntage auszusetzen genöthiget wird, endlich zu großer Freude aller Umstehenden die Achsen entzünden. Alsdann hat man Werg und andere leichtbrennende Sachen, in welchen man das köstliche Feuer auffängt und so lange erhält, bis die Heerde heran getrieben wird. Da ist nun ein hohler Weg oder eine Straße zwischen

zwo

zwo Mauern ganz mit trocknem Reisig und Wellholze ausgelegt. Solches wird überher in Brand gesetzt, und da müssen nun die armen Schweine vor den Augen des ganzen Dorfes, welches sich dabey als zu einem Feste versammlet hat, durch das Feuer hindurch. Wo nicht etwann eine alte Sau dabey ist, die dergleichen Umstände schon erlebt hat, so kostet es insgemein viele Schwierigkeit, ehe ein einziges sich entschließt hindurch zu setzen. Die Leute, welche jenseit dem Feuer stehen, mögen noch so freundschaftlich locken; der Hirt selbst und etliche heldenmüthige Jungen, die ein Paar Schuhsolen zu verbrennen für nichts achten, mit einem guten Exempel vorgehen, um den Schweinen Muth zu machen: so würde doch alles nichts helfen, und die guten Thiere würden schon einen andern Weg, wieder nach Hause zu kommen, finden, wenn nicht zu gleicher Zeit fast alles, was menschliche Gestalt im Dorfe hat, hinter ihnen her wäre. Sie werden also eingeschlossen, gedränget, geschlagen, mit den Füßen getreten und gestoßen, zum Theil gar mit den Händen aufgehoben, über einander her und ins Feuer hinein geworfen, bis sie durch sind. Dieses wird zu dreyen malen wiederholet, und jedes mal mit einem so grausam wilden Geschrey und tobenden Lärm, als wenn eine Stadt mit Sturm erobert wird; weswegen auch dieses Feuer, muthmaßlich um des Bezeigens der Leute willen, die es manövriren, oder weil der Gebrauch aus Amerika zu uns gekommen seyn mag, nicht unrecht das wilde Feuer genennet wird.

Andere rathen, als ein bewährtes Mittel, daß man die mit der Bräune behafteten Schweine in einen engen Platz zusammen treiben müßte, welches etwann in einer Ecke des Hofes, oder zwischen festen Schafhürden, geschehen könnte; wenn dieselben so enge zusammen gebracht sind, daß sie sich unter einander kaum rühren können, wird einigemal mit Flinten oder Büchsen, die bloß mit

Pulver

Pulver geladen sind, etwa 8 bis 10 mal geschwinde hinter einander dazwischen geschossen.

Alle diese drey Mittel zeigen, daß hauptsächlich eine starke Alteration des Schweinegeblütes die Genesung wirken soll. Es läßt sich allerdings denken, daß bey einer solchen Veränderung die Blutgefäße wechselsweise zusammengezogen und wieder erweitert werden. Die Kraft des Feuers kann besonders die Gefäße der Haut eröffnen, fast als wenn man beliebigenfalls das kranke Schwein elektrisirte, oder ihm die Moxa auf dem Halse anbrennete. Der Umtrieb des Blutes wird durch das Treiben und Aengstigen befördert, die Bewegung des Herzens und aller innern Theile, so wohl durch das Jagen als durch die nachherige Munterkeit, mit der die Schweine, wenn sie dem Feuer entronnen sind, wieder nach Hause laufen, vermehret. Bey solchen Umständen kann es geschehen, daß die Verdickung der Säfte, wenn es anders noch möglich ist, gehoben, und der Entzündung vorgebauet wird.

Im 20. St. der Hannover Beytr. v. J. 1761, im 28. St. der gel. Beytr. zu den Braunsch. Anz. v. e. d. J., und im XVI. Bande der Leipziger Samml. 1767, 8. S. 38, f. wird als ein sehr bewährtes Mittel wider die Bräune gerühmet, wenn man in das Spühlicht für die Schweine, die Schalen der gekochten Krebse, welche doch nur allemal weggeworfen werden, schüttet. Je größer diese Quantität der Krebsschalen ist, welche man in die sogenannte Wäsche- oder Spühlichttonne wirft, desto besser ist die Wirkung derselben. Schweine, welche Jahr aus Jahr ein von einer solchen Wäsche saufen, können, ohne Gefahr angesteckt zu werden, unter andern mit der Bräune behafteten Schweinen herum gehen. Nur ist hiebey noch zu erinnern, daß man alle Jahre, bey der wieder angehenden Krebszeit, die alten Krebsschalen wegwerfen, und dagegen wiederum frische in die Spühlichtonne werfen müsse.

Nach der Vorschrift des ökonomischen Handbuches, Ulm 1767, 8. S. 477, ist die einzige Cur bey dieser Krankheit, ein schleuniger Aderlaß auf der Zunge oder am Halse, wonach man allenfalls das Maul mit unterein-

tereinander gemengtem Salz und Weizenmehl wohl reiben, und dem Thiere ½ Quent rohes Spießglas eingeben kann.

Joh. Bernh. v. Fischer, sagt in seinem liefländischen Landwirthschaftsbuch, Halle 1753, 8. S. 246. f. Man sprützet dem Thiere Viereſſig mit saurer Milchwadecke in den Hals, und pinselt es, bis es blute. Einige treten ihnen auf den Hals, bis die geschwollenen Drüsen brechen; Andere geben Nieswurzel zum Brechen, oder einen Fingerhutvoll grünen Vitriol. Spießglasleber, 2 Loth, mit Brod gegeben, und eine Stunde hernach etwas Speck, mit Mehl vermischt, macht ihnen auch mäßig Brechen, und verschaffet sogleich merkliche Erleichterung, und auf nochmaligen Speck zuweilen geschwinde Hülfe. Andere rühmen Schießpulver, mit etwas Knoblauch und genugsamem Honig gemischt, eingegossen, auch damit gepinselt.

Nach Simons ökonomischen Unterr. vom Brandweinbrennen, Dresd. 1765, 8. S. 132, nimmt man Braunkraut, Isopp, Salbey, von jedem 1 Handvoll; Salpeter, 1 Loth; kochet es mit Wasser, und gießt es laulich ein.

Nach dem 35. St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1770, Col. 279, läßt man den mit der Kehlsucht behafteten Schweinen, unter der Zunge zur Ader, und reibt ihnen das Maul mit Salz und Weizenmehl. Hierauf nimmt man eine Handvoll Wurzeln von Goldwurz, gestampft, eben so viel Salz, und 2 Loth geschabtes Hirschhorn, zusammen in Essig gekocht. Man giebt ½ Nößel warm auf einmal, und schmieret die Geschwulst mit Lavendelöhl.

Im Jahre 1770, äußerte sich, im Hannöverischen, unter einer Schweinheerde von 150 Stück, die fast beständig auf einer sehr sumpfigen Gemeinheit gieng, die daselbst sonst unbekannte Bräune. Die Krankheit verbreitete sich geschwinde, und in kurzer Zeit starben bis

Stück. Man brauchte Pulver von grauen Schwefel, Nieswurzel und Theriak, vergebens. Das Aderlassen unter der Zunge, und Fasten, half nur bey einigen; diejenigen Schweine aber wurden schon am dritten Tage wieder gesund, welchen man, so bald sie von der Krankheit befallen worden, täglich zweymal, jedesmal eine gute Messerspitze gepülverte Nieswurzel in Buttermilch, etwann ein mäßiges Bierglas voll, eingießen ließ. Der Landwirth, welcher dieses Mittel im 38. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772, bekannt macht, setzt hinzu, daß man nichts davon zu befürchten habe, wenn nach dem ersten Gebrauche desselben die Krankheit zuzunehmen scheine, und die Schweine sich heftig erbrechen müssen. Er hält diese Symptomen für ein sicheres Zeichen, daß die Arzeney gehörig wirke, und die Krankheit gewiß werde gehoben werden.

S. auch das 6. St. der öcon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, v. J. 1774, S. 47.

Nach dem Berichte des 46. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1774, Col. 731, giebt man, im Lauensteinischen, den Schweinen zum Saufen Leberstock in die Wäsche, und daneben mit süßer Milch, ein Pulver von Lorbeeren, zu dem man etwas von einem ungebornen Ferken thut. Im Lippischen schreibt der Aberglaube so gar vor, daß man das beste geworfene Ferken aus der Heerde dazu nehme, und solches lebendig zu Pulver verbrenne.

Man mag nun aber unter diesen vorgeschlagenen Mitteln wählen, welches man will, oder, so viel möglich, eins mit dem andern zu verbinden suchen; man mag noch dazu die Schweine das Rankkorn (siehe Ranken) nehmen lassen; man mag ihnen, wie Andere rathen, eine geräucherte Fuchskeule in das Spühlichtfaß werfen, oder auch, welches besser seyn kann, in einen mit Leinwand überwundenen Topf Theer thun, oder, um etwas besonderes zu haben, wohl gar eine Schildkröte, hinein setzen, oder eine junge Katze lebendig in dem Spühlicht ersäufen

säufen, und darin liegen lassen: so ist doch unter allen diesen kein Mittel, welches bey den Schweinen die sichere Wirkung haben könnte, ihr Geblüt so wohl zu jeder Zeit in gehöriger Flüssigkeit zu erhalten, als auch, nachdem es schon verdickt worden, wieder flüssig zu machen, eben so gut præservative als curative zu agiren; oder welches ein jeder selbst nach Gefallen, und ohne Gefahr und Umstände früh genug bey seinem Vieh gebrauchen kann; welches gleich allgemein zu haben ist; wobey es so sehr auf die Wärme der Ställe im Winter, oder auf die gute und schlechte Art der Schweine, nicht einmal ankömmt, wobey man seine Schweine jederzeit ohne Gefahr austreiben kann, und endlich bey der Fütterung derselben so gar kärglich und behutsam nicht seyn darf. Ein solches ist dasjenige, welches der Hr. Kammerassessor Koch, in Quedlinburg, seit vielen Jahren mit gutem Erfolge gebraucht hat, und welches ein gelehrter und erfahrner Landwirth, in seinem Aufsatz von der Schweinekrankheit, die Bräune genannt, den man in des Hrn. Prof. Schrebers neuer Kameralschriften XI. Th. Lpz. 1768, gr. 8. S. 153—169 antrifft, mit des gedachten Hrn. Kammerassessor eigenen Worten folgender Gestalt publicirt:

„Man nimmt vom Frühjahr an, da die Schweine ausgehen, bis in den Herbst, da sie zu Hause bleiben, auf ein Schwein von einem halben Jahre, und darüber, wöchentlich einmal, 1 Handvoll Holzasche, für jüngere Schweine oder Ferken ½ Handvoll, und läßt solche, unter gutes Futter gemengt, die Schweine einfressen. Den Winter hindurch schadet es nicht, wenn alle Monate einmal solches Mittel gebrauchet wird. Es ist auch überhaupt nicht zu besorgen, daß die Asche den Schweinen schade, wenn auch eine doppelte Portion gegeben würde. Wovon ich eine 17 jährige Praxin habe.“

S. auch das 6. St. des VII. B. der Berliner Sammlungen, S. 627. f.

Alles

Alles was hieben noch anzumerken stände, wäre dieses, daß man nicht eben nöthig haben wird, diese Vorsicht weiter, als höchstens gegen das Ende des Julius, fortzusetzen. Denn um diese Zeit hat die Natur schon eine andere Periode angefangen, da die Säfte der Thiere und Pflanzen nicht so sehr mehr zur Verdickung, als vielmehr zur Flüssigkeit, Verdünstung und Fäulniß, geneigt werden. Dagegen wird es immer gut seyn, im Frühjahre auch noch vor dem Austreiben damit anzufangen. Es schadet auch den Schweinen nicht, wenn man ihnen wöchentlich mehr als einmal Asche giebt. Auch wird es ziemlich gleichgültig seyn, was für Asche man nehme. In Ermangelung anderer, gebraucht man auch Eichenasche nicht ohne Nutzen.

Was nun aber den Effect der Asche im thierischen Körper, und die große Hoffnung, die man sich von einem so geringen Mittel macht, betrift: so ist begreiflich, daß zuvörderst, durch Hülfe der Asche, die überflüssige Säure im Magen, welche sich den Winter über, wenn sie in Ställen stecken, vielleicht wie bey den Hypochondriacis beym Mangel der Bewegung, zu sammlen pflegt, und eine nähere Ursache der Verdickung des Blutes seyn kann, gedämpfet werde. Demnächst, wenn sich das Salz der Asche mit den fetten und öhlichten Theilen des Körpers verbindet, wird daraus eine Art von Seife entstehen, welche das Verdickte gelinde auflöset, den Umtrieb der Säfte aber erleichtert und befördert. Und endlich werden die wässerigen Theile des Blutes, die nun durch Hülfe dieser Seife mit den öhlichten in Verbindung gesetzt sind, das überflüssige und verderbte Oehl des Blutes durch die Ausdünstung und den Urin allmählich mit sich fortführen können. Wenigstens sind dieses Wirkungen, welche ähnliche Mittel in menschlichen Körpern hervor bringen. Und was könnte also, nach dieser Theorie, wider die Halsentzündung der Schweine auf alle Fälle dienlicher seyn?

In dem bereits oben angeführten 52sten St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, wird das Eingraben der, an der Bräune besonders, sterbenden Schweine, stark angerathen, und durch folgende recht warnende Geschichte bestätiget. Im Sommer des vorigen (1770.) Jahres grassirte die Bräune unter den Schweinen in drey Dörfern dergestalt, daß die gefallenen Schweine auf dem Felde häufig umher lagen. Der Hund des Kuhhirten im ersten Dorfe gieng stark auf das Luder dieser Schweine, und biß 9 Kühe in die Leine; welche davon in wenig Tagen starben. Man wußte

den

den Ursprung dieses Unfalles nicht. Man glaubte, es stecke eine ansteckende Seuche dahinter; man brach die Communication mit dem Dorfe ab, und veranstaltete, den landesherrlichen Verordnungen zufolge, die allerstrengste Versperrung. Nach einigen Tagen kam das Sterben unter die Kälberheerde des daneben liegenden zweyten Dorfes, und der Hirt, mehr aufmerksam, als der im ersten Dorfe, sagte aus, daß sein Hund ärger geworden, als sonst. Sobald dieser Hund ein Kalb ins Bein gebissen, habe sich ein starker Schwulst daran hervorgethan, und den Kälbern den Tod zuwege gebracht. Im dritten Dorfe lagen gleichfalls einige an der Bräune gestorbene Schweine auf dem Felde umher, und der Pfarrer des Orts sahe seines Nachbars Hund von einem todten Schweine fressen. Dieser Hund war sonst ganz still und friedsam gewesen. Er hätte sich ungern auf das Vieh anbeyen lassen, geschweige daß er es gar aus freyen Stücken hätte anfallen und beissen sollen. Allein des andern Tages, nachdem der Hund Schweinfleisch gefressen hatte, griff er von selbst das vorbeygehende Schwein des Pfarrers an, und biß es in den Vorderfuß, welcher sogleich stark anlief. Das Schwein starb den andern Tag, nachdem der Schwulst den ganzen Leib überzogen hatte. Der nämliche Hund biß noch an eben dem Tage ein Kalb, welches ebenfalls den Tag darauf sterben mußte. Nunmehr kam man sofort auf die Spur, daß die Hunde vom Fraße der an der Bräune umgefallenen Schweine einen giftigen und unfehlbar tödtenden Biß bekämen. Man schaffte die Hunde ab; das Sterben des Rindviehes ließ in den zwey ersten Dörfern nach, und die Sperrung ward aufgehoben. Diesen Herbst hat die Bräune in der Eichelmast auch noch ein und das andere Schwein weggerasset. Es sind aber die meisten Schweine nur in solchen Waldungen gestorben, wo die Hirten Erlaubniß hatten, Hunde zu halten. Hier hat man des Tages öfters an 8 bis 10 Stück todte Schweine bekommen, und daher mit der Ausnahme der Schweine sehr eilen müssen. Dagegen sind kaum 1 oder 2 Stück in den Wäldern gestorben, wo die Hirten keinen Hund gehalten haben. Zum Beweise könnte ich mich auf ein benachbartes Städtchen beziehen, wo nur ein Paar Schweine gestorben sind. Um nun künftighin dergleichen Unglück zu vermeiden, müssen die Hirten bey den Eichelschweinen entweder gar keine Hunde haben, oder sie müssen angehalten werden, daß sie die gestorbenen Schweine, es mögen dieselben die Bräune gehabt haben oder nicht, nach abgezogener Haut recht tief eingraben, und die Hunde durchaus nicht von dem Luder fressen lassen.

Bräune,

Bräune, Fr. Brunissure, ist auch ein Färberwort, und bedeutet die Faßon, die man den Zeugen, welche man färbet, besonders mit Galläpfeln giebt, um ihre ordentliche Farbe in etwas zu schwächen und bräunlich zu machen, damit die Schattirungen der Farbe desto besser ausfallen.

Bräune, eine Art Malme, welche von ihrer Farbe den Namen führet; siehe Malme.

Bräune, (Herz-) s. in H.

Bragues, kurze leinene Hosen; it. Pumphosen. Siehe auch Braie.

Brahmen, Brahmkraut; siehe Genste.

Brahne, heißt ein mit Laubholz bewachsener Rand eines Feldes, Gehölzes, oder einer Wiese.

Brai, Bray. Schiffstheer, d. i. eine schwarze Composition, die aus Theer, Pech und andern klebrigen Materien besteht, und, wenn sie aufgewärmt worden, zum Kalfatern der Schiffe gebraucht wird.

Ehemals hieß auch Brai, Leimen, Koth, sumpfiges Erdreich u. d. gl.

Bey den Bierbrauern heißt Brai geschrotene Gerste zum Bierbrauen.

Braie, ein Windel- oder Hinterntuch für kleine Kinder.

Les Braies, hießen ehemals die Hosen oder Beinkleider.

Bey den Buchdruckern heißt Braie die Leinwand, womit die Pergamenthaut des Deckels (du grand tympan) überzogen ist, damit sie sich nicht abnütze; it. ein Stück Pergament, welches auf das etwa zerrissene Pergament des Deckels aufgeleimt wird.

Auch heißt Braie der graue Maculaturbogen, welchen der Drucker über den auf die Form ausgebreiteten Correcturbogen legt, ehe er die Form unter die Presse bringt.

In der Schifffahrt, ein Stück getheertes Leder, oder gepichtes Segeltuch, womit man den untersten Theil eines Mastes umgiebt, um das Loch zu verstopfen, wo der Mast durch das Verdeck geht. Mit eben dergleichen Lappen wird die Oeffnung vermacht, welche durch den Helmstock geht, damit

nicht

nicht der Regen, oder bey stürmischem Wetter das Wasser der überschlagenden Wellen in den Schiffsraum dringe.

Bey den Wachskerzenziehern eine Quetsche; ein Instrument, womit das Wachs gequetscht oder platt gedrückt wird. Einige sagen Broye, und vielleicht besser.

Beym Zimmermann heißen Braies Hölzer, die man auf den Ruheplatz (Pailler) einer Windmühle zur Erleichterung der Mühlsteine leget.

Braiement, Braïer, und Braïette; s. Brayement. Brayer. Brayette.

Braille, eine hölzerne Schaufel, der man sich beym Einsalzen der Häringe bedient. Siehe auch Brailler.

Brailler, die mit Salz bestreuten Häringe mit der Schaufel (Braille) umwenden, damit sich die Salzlake überall durchziehen könne.

Man sagt auch Brailler von einem Hunde, welcher schreyet, ohne ordentlich zu bellen.

Brailleur, heißt auf der Reitschule ein Pferd, welches beständig wiehert.

Braire, schreyen wie ein Esel; vulgo gigacken.

Braise, glühende Kohlen; Kohlengluth.

Beym Bäcker Löschkohlen; Bäckerkohlen; Kohlen, welche glühend aus dem Backofen heraus genommen, und hernach gelöscht worden sind, um ein andermal gebraucht oder verkauft zu werden.

Bey den Kohlenbrennern schlechte Kohlen, die entweder nur halb oder auch zu stark gebrannt sind; it. zerbrochene und in kleine Stücke zerfallene Kohlen.

Braise, à la Braise, eine französische Kochart, welche den Geschmack von Kapaunen, Fasanen, Tauben und anderm Fleische ungemein erhöhet, indem selbige in einem zugemachten, und mit einem wohlpassenden Deckel verklebten Kessel oder Topfe, welcher unten in heißer Asche stehen, und oben mit glühenden Kohlen beschüttet seyn muß, vorgenommen wird, folglich die Kraft des Fleisches nicht wegdunsten läßt, auch die Speisen viel mürber und weißer macht.

Zu der ordinären Braiſe belegen die franzöſiſchen Köche den Boden eines kupfernen Keſſels mit Speckſtreifen und Scheiben von geklopftem Rindfleiſche, und würzen ſelbige mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, Zwiebeln, gelben Rüben, Citronen und Lorbeerblättern; alsdann legen ſie das Stück Fleiſch oder Geflügel, welches à la braiſe gekocht werden ſoll, oben darauf, würzen es auf gleiche Weiſe, wie vorher geſchehen iſt, und bedecken es oben wieder mit Scheiben von geklopftem Rindfleiſche und Speckſtreifen, verkleiben zulezt das Kochgefäß oben aufs genaueſte, und laſſen in ſolcher Beſchaffenheit dieſes Gericht mit oben und unten gegebenem Feuer ganz gelinde gar kochen.

Zu der ſogenannten halben Braiſe, oder Braiſe blanche, bey kleinen Stücken Fleiſch, nehmen ſie wenigere Speckſtreifen, und auch nur Scheiben von Kalbfleiſch, mit verminderter Würzung.

Braiſier, ſiehe Braſier.

Braiſine, heißt auf der Meſſinghütte der Ueberzug, d. i. ein Mengſel aus Thon und Kuhmiſt, womit man die Formenſteine überzieht.

Brake, Braake, Bracke, iſt ein bey Ueberſchwemmungen und Deichbrüchen entſtandener tiefer Kolk, welcher mit dem Vorwaſſer Gemeinſchaft hat, und alſo durch das Ufer geht, und wenn ſolches an Seedeichen erfolgt iſt, Ebbe und Fluth hält. Siehe auch Durchbruch.

Wo in der Deichlinie ſelbſt eine Brake entſtanden iſt, da hat man viel Anſtalten nöthig, den Körper wieder herzuſtellen. Man ſchlägt zu beyden Seiten ein Packwerk; oder wenn der Kolk tief iſt, und ausweichenden Grund hat, ſo rammt man Pfähle ein, und bekleidet ſelbige mit Bohlen; kurz, man verfertigt ein Krippenwerk. Hierauf wird die Füllerde eingeſchüttet; und ſobald man über das Waſſer herauf gekommen iſt, läßt man das Werk eine Zeitlang ſtehen, damit es ſich ſetze. Endlich wird der ganze Deich vollendet. Wenn dieſes Unglück ſich an einem Seedeiche zugetragen, und die Brake Ebbe und Fluth halten würde, ſo füllt man nicht auf einmal den ganzen Deichfuß aus, ſondern läßt eine Oeffnung, durch welche das Waſſer eintreten und abfließen kann, ſonſt wirft der Druck deſſelben alles über den

Haufen, da es bey dieser Vorkehrung immer zu beyden Seiten balanciret. Diese Oeffnung aber muß nicht gröſser seyn, als daß man sie plötzlich bey einer einzigen Ebbe mit verdoppelter Arbeit wieder verschließen, und nachmals, wenn man über die Fluthlinie gelanget, den Deich gehörig erhöhen und an den noch unbeschädigten Wall anschließen könne.

S. Herrn O. C. und O. B. R. Silberschlag Hydrotechnik. I. Th. Lpz. 1772. gr. 8. S. 418. f.

Braken oder Brechen des Flachses und Hanfes; siehe unter Flachs und Hanf.

Bram, das Geschrey und Brüllen brunstender Thiere.

Brama, Fr. Brême, ein Fisch; siehe Brasse.

Brambas, eine Art Limonien; siehe unter Limonie.

Bramer, schreyen wie der Hirsch.

Brammerken, siehe Brombeerstrauch.

Bran, Koth von Menschen; Menschendreck.

Bran de Judas, nennt der gemeine Mann die Sommersprossen, rothe oder braune Flecken auf dem Gesichte und auf den Händen.

Bran de son, das Gröbste von der Kleye.

Branca leonis, siehe Alchemilla.

Branca lupina, Wolfsfuß, Wolfstrappe; siehe Herzgespannkraut.

Branca ursina, siehe Acanthus.

Brancar, Brancard, eine Krankensänfte; eine Art groſser Sänften, worin ein Kranker auf seinem Bette liegend von einem Orte zum andern durch Maulthiere oder auch von Menschen getragen und fortgeschafft wird.

Beym Bauwesen, eine aus starken Zimmerhölzern zusammengesetzte Tragbahre, worauf groſse Stein- und Marmorblöcke geleget, und durch Träger fortgetragen werden.

Bey den Stellmachern und Wagnern, ein Schwangbaum am Gestelle einer Berline oder Chaise. Beyde Schwangbäume sind in der Hinteraxe eingelassen.

Brancardschaise, siehe unter Chaise.

Branchage, ranchure, das Astwerk; die sämtlichen Aeste eines Baumes.

Branche, ein Ast eines Baumes; das Holz, welches aus den Seiten eines Stammes hervor treibt, bald mit den Zweigen, bald ohne die Zweige betrachtet. Nur im letztern Verstande ist Branche dem Rameau entgegen gesetzt. Oft werden aber in beyden Sprachen die Wörter Ast und Zweig, Branche und Rameau mit einander verwechselt.

Mère branche, ein Mutterast, d. i. ein Hauptast, der seit dem letztern Schnitt (oder Beschneiden) neue Aeste und Zweige getrieben hat.

Man nennt auch überhaupt mères branches oder maîtresses branches die Hauptäste eines Baumes, welche die meisten Zweige hervor getrieben haben; insonderheit die höchsten oder obersten Aeste am Baume.

Branches avûtées, Aeste oder Zweige, die, nachdem sie bisher ein schönes Wachsthum gehabt, nach dem Augustmonate sich verhärten, und eine schwärzliche Farbe bekommen.

Branche de balance, der Balken einer Schnellwage.

Branches d'un bard, die Stangen an einer Tragbahre.

Branches à bois, Holzäste, d. i. die dicksten Aeste am Baume, die gemeiniglich nur ins Holz schießen, und platte Knospen treiben.

Branches de faux bois, Wasserschößlinge; Wasserschosse; Reiser, die aus den im vorigen Jahre beschnittenen Aesten und Zweigen am unrechten Orte hervor getrieben haben, oder die an den Stellen, wo sie dünn seyn sollten, dick sind, und doch keine Fruchtaugen ansetzen.

Branches de la bride, die Stangen am Zaume, siehe unter Zaum.

Branches de chandélier, die beweglichen Arme an gewissen (z. B. Wand-) Leuchtern. Jeder von diesen Armen stellt selbst einen Leuchter vor. Unbewegliche Arme heißen Bras. Doch werden oft beyde Wörter mit einander verwechselt.

Branches chiffonnet, kurze, dünne, krumme und übel gewachsene Aeste, welche beym Beschneiden der Bäume

ganz weggenommen werden müssen; siehe unter Beschneiden, Th. IV. S. 271.

Branche de ciseaux, de tenaille &c. einer von den beyden Armen einer Scheere, einer Zange, oder eines andern aus zween Hauptheilen bestehenden Instrumentes.

Branche de commerce, ein Handlungszweig, d. i. ein gewisser besonderer Gegenstand der Handlung.

Branches de l'éperon, die Schenkel des Sporues; siehe unter Sporn.

Branches à fruits, Fruchtäste, d. i. dünnere Aeste oder Zweige, welche runde Knospen treiben, und Früchte tragen.

Branches gourmandes, freche Aeste, Räuber; siehe unter Beschneiden, Th. IV. S. 271.

Branches veules, Aeste oder Zweige, die zwar sehr lang, aber zu dünn sind, und daher keine Früchte tragen.

Branche de vigne, eine Weinranke.

In der Bleifabrike beym Gießen der Bleikugeln und des Schrotes heißen Branches die Zapfen, woran die Kugeln und Schrote sitzen, wenn sie aus der Form heraus genommen werden.

Bey den Bortenwirkern, Tuch- und Seidenwebern heißt Branche ein Schaft, d. i. jeder Bündel Kettenfäden, der einen halben Gang (demi-portée) ausmacht.

In der Flußschifffahrt und bey den Holzhändlern, jeder von den 18 Coupons, oder abgetheilten Holzhaufen, die zusammen eine ganze Flöße ausmachen.

Auf der Glashütte heißt Branche beym Blasen des Tafelglases ein eiserner Bolzen, welcher in die Oeffnung des Bodens einer Tute, (d. i. der durch öfteres Schwingen in einen Cylinder verwandelten Glasblase) hinein getrieben wird, damit sie hernach im Streckofen desto leichter gestreckt werden könne, und ihre Ränder eine glatte Rundung erhalten.

Bey den Hufschmieden heißen Branches d'un fer, an einem Hufeisen die beyden Theile, welche sich von seiner Wölbung an bis zu den Stollen erstrecken.

Bey den Jägern heißen Branches die beyden Stangen des Hirschgeweihes, an welchen die Enden sitzen.

Bey den Mattenflechtern heißt Branche jede von den drey Portionen, welche zusammen eine Mattenschnur ausmachen.

Bey den Nadlern ein Nadelschaft, welcher zwar seine Spitze, aber noch keinen Knopf hat.

Bey den Schwertfegern der Bügel am Degengefäß; siehe unter Bügel.

Bey den Wagnern heißen Branches die Klötze oder zwey Hölzer am Hintergestelle einer Kutsche, den Docken gegen über. Sie dienen zur Unterstützung der gekrümmten eisernen Stangen; auch kann sich auf jedes dieser Hölzer ein Bedienter stellen, wenn der Lackeyentritt schon besetzt ist.

Branche ursine, Bärenklau; siehe Acanthus.

Branchée, statt Perche, eine Stange.

Brancher, le brancher, wird von Vögeln, und besonders von Falken gesagt, und heißt: auf einem Aste oder Zweige sitzen. Siehe auch Branchier.

Auf der Glashütte heißt Brancher la bosse die Glasblase herum drehen, d. i. mit dem Bolzen (Branche) oder mit dem scheerenförmigen Instrumente die Oeffnung der Glasblase inwendig erweitern, welches durch öfteres Herumdrehen und Schwingen im Kreise geschieht.

Branchier, Ciseau branchier, ein Aestling, d. i. ein junger Falk oder Habicht ꝛc. der schon von einem Aste auf den andern fliegen, aber noch nicht in die Höhe ziehen kann; s. Th. I. S. 438.

Branchir, Aeste haben; Zweige verbreiten.

Branchu, ästig; mit vielen Aesten versehen; voll Aeste.

Branchure, siehe Branchage.

Branco, bedeutet in der Provence ein Stück Bindfaden.

Brand und Feuer, siehe Feuersbrunst.

Brand-Assecurations-Societät, s. Feuer-Casse.

Brand im Schorstein, siehe unter Schorstein.

Brand,

Brand, Brandschaden, Brandwunden, Brennen, Verbrennen, L. Adustio, Ambusta, Ambustio, Combusta, Combustio, Fr. Brulure, ist ein Zufall, welcher von heissen Körpern, die uns berühren, und einen Grad von Wärme, welcher weit stärker, als der unsrige ist, besitzen, verursacht wird. Es giebt verschiedene Stufen der Verletzungen vom Verbrennen. Wo dieselben nur geringe sind, wird bloß der verletzte Theil roth, und brennend schmerzhaft; wo es ärger ist, fahren alsobald schmerzhafte Blasen (Brand- oder Feuerblase) auf; oder es wird die Haut mit allen unterliegenden Theilen dermaßen verbrannt, daß sich eine Rinde oder Schorf auf dem angezriffenen Theile zeiget; oder es geht die Verletzung so tief, daß ein Theil bis auf die Knochen verbrannt, und alles völlig getödtet und verdorben ist, wie bey einem kalten Brande. Je größer der Schade ist, desto mehr hat er Gefahr; es kömmt aber auch vieles dabey auf den leidenden Theil an, je nachdem derselbe von größerer oder geringerer Beträchtlichkeit ist; also wenn man z. B. den Finger verbrennet, daß auch schnell eine Blase daran auffährt, so will es nicht halb so viel sagen, als wenn das Auge eben dergleichen gelitten hat. So ist auch ein Brennen an flechsigen oder nervigen Theilen weit gefährlicher, als an bloß häutigen oder fleischigen. Ein durch das Feuer oder durch Brennen verursachtes Maal oder Zeichen heißt ein Brand- oder Feuer-Maal.

Wo das Verbrennen nicht allzu beträchtlich, und nur von der ersten oder andern Art ist, kömmt man mit bloß zertheilenden, kühlenden und erweichenden Mitteln zurecht. Ist noch keine Blase entstanden, so darf man nur alle Viertelstunden ein zusammengelegtes Stück Leinwand, in kalt Wasser getaucht, auflegen, bis aller Schmerz verschwunden ist. Oder man bestreicht den Theil des Leibes sogleich mit Baumöhle, oder in dessen Ermangelung mit anderm Oehle, zerlassenem Fette oder Schmalze, und zwar oft, indem das Oehl von der Hize

Hitze des verbrannten Ortes gar bald wieder verzehrt wird.

Sobald man sich einen Finger verbrannt hat, es mag so heftig seyn, als es will, so darf man nur denselben alsobald an das Ohrläpplein fest andrücken, so wird man fühlen, wie sich die Hitze gleichsam im Augenblicke aus dem verbrannten Gliede heraus und zurück zieht, und in das Ohrläpplein übergeht. Die Operation muß nur geschwinde unternommen werden, und man muß den Finger eine Zeitlang am Ohre festhalten, bis es nicht mehr darin tobet. Auf solche Weise erleichtert man sich nicht allein die Schmerzen des Brandes ganz ungemein, sondern man verhütet auch, daß sich keine Blasen zusammen ziehen, und daß es nicht zum Schwären kömmt. Das Ohr ist einem gemeiniglich am nächsten bey der Hand; daher bedient man sich desselben am liebsten. Außerdem aber ist zu vermuthen, daß jeder anderer weicher und lauer Körper eben diese Dienste leisten könnte. Denn weil das Ohrläpplein jederzeit kälter ist, als der den Augenblick verbrannte Finger, so bewegen sich die Feuertheilchen alsobald dahin, wie man auch fühlen kann, und setzen also ihre Wuth nicht in den Finger fort. Weil nun das Ohrläpplein noch dazu sehr weich ist, die Feuertheilchen aber in einem weichen Körper zur Ruhe gebracht werden, so verursachen sie in dem Ohre nur eine gelinde Wärme, und verlieren die Gewalt, in den Finger geschwinde wieder überzugehen, weil sie das Ohrläpplein nicht genug erhitzen können, damit der Finger der kältere Ort würde, wohin sie sich zu begeben hätten. Für kleine Brandschäden an den Händen ist also dieses Mittel sehr gut.

Um aus einem verbrannten Gliede die Hitze heraus zu ziehen, kann man es auch so nahe als möglich gegen das Feuer halten, (so wie man erfrorne Glieder in Schnee zu stecken pflegt,) und beständig Salz darauf streuen, ob es gleich empfindlich schmerzet. Hierauf macht man einen Umschlag von gekochter blauer Stärke, oder von guter Ziegenmilch samt dem Rahm, ungelöschtem Kalk und Honig; oder man streicht nur bloßen Tischlerfirniß darüber. Oder man wäscht den verbrann-

brannten Fleck mit Essig, legt ein in Essig getauchtes leinenes Tuch darüber, und verändert es von Zeit zu Zeit. Oder man vermischt Weinessig und Rosenwasser, nezt ein leinenes Tuch damit, und legt es auf den Brandschaden. Oder man siedet Gänse- oder Hühnermist in Wasser, bähet den Schaden, und streicht nachher von einer unten beschriebenen Brandsalbe darüber. Es ist auch dienlich, Leinöhl zu sieden, mit Salz zu vermengen, und damit den beschädigten Ort zu bestreichen. Oder man nimmt Schaftalg und Schafmist, und die innerste Rinde von der Hohlunderstaude, macht solches zu einer Salbe, und schmiert den verlezten Ort damit. Oder man legt sogleich frischen Kuhmist als ein Pflaster auf den Brandschaden, und wenn er trocken wird, immer wieder neuen. Oder man schlägt sogleich Bierhefen auf den verbrannten Ort, welche den Brand bald ausziehen.

Ein Arzt, welcher lange Zeit bey den Armeen gedient hat, hat folgendes Mittel bekannt gemacht. Man nimmt 12 Loth Baumöhl, und das Weiße von 4 bis 5 frischen Eyern, und quirlet beydes kalt durch einander. Hieraus wird eine Art von Salbe, die man von Zeit zu Zeit mit einer Feder auf den Brandschaden streichet, ohne das geringste Leinen darauf zu legen. So wie nach und nach ein Anstrich von dieser Salbe über den andern, welcher schon trocken geworden ist, angebracht wird, formirt sich daraus eine Rinde, welche nachher gegen den zwölften Tag schuppenweise abfällt. Wenn alle diese Rinden abgefallen sind, findet man zulezt darunter die neue Haut, welche anfänglich ein wenig röthlich ist, wie die Haut eines neugebornen Kindes. Binnen 3 bis 4 Tagen aber trocknet diese Haut, daß sie der gesunden gleich wird.

S. den Arzt, Th. VIII. Hamb. 1762, gr. 8. S. 64.
Frankfurter neue Auszüge, Th. VII. a. d. J. 1769, S. 226, f.
Nizl. Beytr. zu den Streliz. Anz. v. J. 1763.
Berlin. Sammlungen, IV. B. 4. St. 1771, 8. S. 400.

Baumöhl und süße Sahne mit etwas Bleiweiß vermischt, und durch öfteres Umrühren zu einer Salbe gemacht, lindert die Schmerzen ungemein, kühlt sehr, und heilt bald.

Oder man zerschlägt ein frisches Ey, rührt einen Löffelvoll Baumöhl darunter, nebst einem Löffelvoll Essig und 1 Loth geriebenen Bleiweiß. Man vermischt es gut, und kocht es ein Paar Minuten lang, doch nur gelinde. Endlich gießt man 1 Löffelvoll Campherbranntwein dazu. Hiemit bestreicht man den Brandschaden, jedoch etwas warm; oder man legt auch einen damit bestrichenen Lappen auf.

S. Berlin. Sammlungen, VI. B. 5. St. 1774, 8. S. 517.

Oder man nimmt Rüben, läßt sie in einem Topfe mit Schweinschmalz kochen, und macht es zu einer Salbe, wozu man allenfalls auch noch ein wenig Rosenwasser gießen kann.

Oder man nimmt Baumöhl, Jungfernwachs, und 2 oder 3 Eyerdotter; setzt alles in einem Geschirre auf ein gelindes Feuer, und macht eine Salbe daraus.

In England ist unter dem Namen Sauce for a Duck (Entenbrühe) folgendes Mittel sehr gewöhnlich. Man macht aus einer verhältnißmäßigen Menge von Baumöhl, Essig, Salz und Pfeffer eine Art von Brühe, rührt alles wohl unter einander, und bestreicht den verbrannten Theil damit, welchen man hernach mit gerupfter Leinwand (Charpie) bedecket, und, wo es gut angeht, verbindet.

S. Gazette salutaire, Année 1764, No. XLII.
Gazette litteraire de Berl. v. J. 1769, S. 230.
Berlin. Magaz. I. B. 2. St. 1765, 8. S. 109, f.
Berlin. Samml. IV. B. 4. St. 1772, 8. S. 401, f.

Eine gute Brandsalbe ist auch, wenn man Mennig in Weinessig zerreibet, zu dieser etwas dicken Vermischung so viel Rübenöhl, als nöthig ist, thut, und alles in einem warmen bleiernen Mörser wohl unter einander mischet.

Aus

Aus den Krebsen wird eine vortreffliche Brandsalbe auf folgende Art zubereitet. Man nimmt 2 oder 3 Pfund frische, lebendige, ungesottene Bachkrebse, zerstößt sie in einem Mörser, und drückt das Wasser, welches sie geben, durch ein Tuch aus: so hat man einen Krebssaft. Hernach nimmt man 3 Pfund reines Honig, 3 Pfund Hauswurz, 9 Unzen des besten Roseneſſigs, und von dem ausgepreßten Krebssafte 15 Loth; läßt es in einem reinen Gefäße etwas kochen, und mischt 1½ Unzen Phlegma vitrioli (d. i. die wässerige Materie, welche bey der Rectification des Spiritus Vitrioli zurück bleibt) darunter, kocht es alsdann so lange, bis es keinen Schaum mehr von sich giebt, und es etwa so dünn ist, als Honig zu seyn pflegt.

Noch eine andere kräftige Brandsalbe macht man also: Man nimmt 3 oder 4 Krebse, brät sie fein hart in Butter, stößt sie hernach in einem Mörser, drückt es durch ein Tuch in ein Gefäß, und schmiert den Brand damit.

Ferner giebt auch das Wachsöhl eine gute Brandsalbe ab, zumal wenn man es mit Eyweiß anmachet, mit einer schwarzen Hahnenfeder wohl durch einander klopfet, und damit den Schaden bestreicht; oder schmutzige gelinde Schafwolle darin netzet, selbige auf den Schaden leget, und eine Weile damit anhält.

Man kann auch geläutertes Leinöhl heiß machen, und auf frisch Brunnenwasser gießen, solches hernach mit einem Löffel abschöpfen, den vierten Theil Wachsöhl darunter mischen, und mit Hirschtalg versetzen.

Oder man nimmt ungesalzene Butter, läßt dieselbe heiß werden, und gießt sie auf kalt Wasser, thut dieses dreymal, vermischt es hernach mit Wachsöhle, und macht eine Salbe daraus. Will man ein wenig Bleiweiß, Alaun und armenischen Bolus dazu mischen, ist es desto besser.

Oder man nimmt eine Zwiebel, läßt sie braten, zerreibt sie nachher wie eine Salbe, und legt sie auf den

Spin-

Schaden. Unterdessen daß sie kocht, schneidet man eine andere in 2 oder mehr Stücke, stößt sie ein wenig, und legt sie indessen auf den Schaden, bis die andere gebraten ist.

Oder man nimmt graue Seife, schabt sie, legt etwas davon auf den Brandschaden, und reibt die Binde damit, die man darauf leget.

Oder man legt eine eiserne Schippe in das Feuer, und, wenn sie glühend ist, Speck darauf, welchen man aber, so dicht als man kann, mit Hafer spicken muß, und läßt ihn in ein Geschirr voll Wasser träufeln. Alsdann nimmt man das oben auf dem Wasser Schwimmende, und macht eine Art von Salbe daraus.

Oder man nimmt 2 Händevoll Rockenblätter, welche man vor Sonnenaufgang im März, da die Blätter noch zart sind, und ehe die Pflanze in Halme zu schießen anfängt, pflücket; zerreibt diese Blätter ein wenig in einem marmornen Mörser mit einer hölzernen Keule, und läßt 1 Pf. ungesalzen Schweinschmalz in einem kleinen Kessel oder andern bequemen Gefäße schmelzen. Wenn das Schmalz zergangen ist, und noch siedet, schüttet man die zerstampften Blätter hinein, und läßt sie eine Zeitlang kochen; jedoch muß man nicht so lange warten, bis die Blätter von allzu starkem Sieden gelb geworden sind; nimmt nachher das Gefäß vom Feuer, läßt die Masse durch einen Lappen laufen, und drückt sie fleißig aus. Wenn die Salbe kalt geworden ist, schöpft man das Wasser, welches die Rockenblätter dem Schmalze mitgetheilt haben, so viel möglich, ab, weil dieses Wasser, wenn es in der Salbe bliebe, dieselbe verhindern würde, sich zu halten; weshalb diejenigen, welche sie zu verfertigen pflegen, dieselbe in einen Topf, der einen Riß hat, thun, daß solchergestalt das Wasser sich von der Salbe bequem absondern kann. Der Gebrauch dieser Salbe ist eben so einfach, wie ihre Bereitung. Man streicht sie bloß auf weiß Papier, und legt dieses auf den verbrannten Theil, bindet darüber einen Lappen, und legt es des Tages zweymal bis zur völligen Heilung frisch auf.

Ein

Ein gutes Mittel wider das Verbrennen ist auch folgendes. Man lösche von ungelöschtem Kalk ein Stück so groß als ein Ey in einer hinlänglichen Menge Wassers ab. Ist der Kalk genug gelöscht, so nimmt man von diesem Wasser, und eben so viel gut Nußöhl, und rührt es, nachdem man beydes vermischt hat, mit Holz wohl um, bis es einigermaßen zu stocken anfängt. Hiemit bestreicht man den verbrannten Ort vermittelst einer Feder, und bedeckt ihn ganz mit einem Stücke Papier. Anstatt des Kalkwassers kann man auch, wenn man z. B. nur Nußöhl hätte, kalt Wasser oder Wegebreitwasser, von jedem gleich viel, mit dem Nußöhle vermischen, und die verbrannten Theile damit reiben.

Gelb Wachs und Baumöhl unter einander geschmolzen, auf Leinwand gestrichen, und auf die Brandwunde gelegt, heilt die Wunde ohne eine Narbe.

Unter die bekanntesten Mittel gehört auch die Schreibtinte, womit viele die gebrannte Stelle zu bestreichen pflegen. Sie soll durch den darin enthaltenen Vitriol verhindern, daß keine Blasen aufkommen können, und auch zugleich die Heilung des Schadens befördern.

E. P. Kalms Reise nach dem nördlichen America, Leipz. 1754. 8. S. 212.

Nach anderer Meinung aber ist dieses ein sehr gefährliches Mittel, indem der Vitriol, woraus die Tinte gemacht wird, zwar die Brandwunde erfrischt und zu lindern scheint, aber besonders wenn die Wunde ein wenig groß ist, einfrißt, und wie ein Gift traurige Wirkungen öfters verursachet.

S. die Wiener Realzeitung, v. J. 1771, S. 330, f.
Nützl. und getreuer Unterricht für den Land- und Bauersmann, a. d. J. 1775, oder fortges. allgemeiner Landwirthschaftskalender, VI. Jahrg. Stück. 4. S. 5, f.

Von dem Nutzen der Druckerschwärze in Brandschäden siehe unter Drucker-Farbe.

Regenwürmer, deren man bald eine Menge zusammen bringen kann, wenn man ungefähr einen Fuß tief

die

die Erde aufwühlet, sind ebenfalls ein gutes Mittel. Man muß sie in frischer Butter braten, und, wenn sie genug gebraten sind, eine Salbe heraus drücken, womit man die beschädigte Stelle bestreichet.

S. No. 1 der Gazette salut. v. J. 1774.
Berl. Samml. IV. B. 4. St. S. 402.

Das Wasser vom Märzschnee, welches man in Flaschen sammelt, und an die Sonne stellet, zieht den Brand sehr bald aus, wenn man alte Leinwand damit anfeuchtet, und es kühl umschlägt. Sobald es auf der verbrannten Stelle warm geworden ist, legt man andere Lappen, mit kühlem Märzwasser angefeuchtet, wieder auf, und setzt dieses so lange fort, bis die Hitze sich aus dem Gliede verloren hat.

S. der Arzt. III. Th. Hamb. 1760. gr. 8. S. 111.

Bey diesem allen aber nehme man sich in Acht, daß die aufgelaufenen Blasen nicht zu zeitig zerrissen werden, weil dieses den Schaden ärger machet.

Wo Apotheken sind, fordert man 2 Loth Nutritumsalbe, vermischt dieselbe mit Eygelb, und legt sie auf. Eben dieser Salbe bedient man sich, wenn die Haut verbrannt, und das Fleisch selbst beschädigt ist; nur mit dem Unterschiede, daß man im letztern Falle, statt dieselbe auf zusammengelegte Leinwand zu streichen, gezupfte Leinwandfasern nimmt, die sich genauer anlegen. Ueber diese Charpie legt man ein Stück Leinwand, welches durch warmes Wachs gezogen worden ist. Wenn das Wachs zu spröde ist, kann man etwas Baumöhl darunter gießen. Eine auf solche Weise zubereitete Leinwand ist zu vielen Verbänden dienlich. Wenn sie vom Eiter der Wunden verunreinigt ist, wäscht man sie in kaltem Wasser ab, und läßt sie wieder trocken werden, so ist sie zu fernerem Gebrauche tüchtig.

Ist die Entzündung sehr groß, und ist man wegen ihrer Vermehrung und Folgen besorgt, so muß man neben den äußerlichen Mitteln auch innerlich diejenigen

zu Hülfe nehmen, die bey starken Entzündungen nöthig sind. Man muß zur Ader lassen, die Diät wie in hitzigen Krankheiten beobachten, nichts als Gerstenptisane mit Salpeter, oder mit Cremor tartari, trinken, und täglich zweymal, ein gemeines Klystier nehmen.

Wenn die Wunde mehrentheils geheilt ist, kann es hinlänglich seyn, sie bloß mit der obigen durch Wachs gezogenen Leinwand zu bedecken, oder eine solche zubereitete Leinwand (welche in den Apotheken Sparadrapum heißt) vom Apotheker zu nehmen. Er bereitet dieselbe, anstatt des Wachses, zu gegenwärtiger Absicht am besten folgendermaßen: 1 Pfund Rosenöhl, ½ Pf. Mennig, und 8 Loth Essig, werden so lange gekocht, bis sie ungefähr die Zähigkeit eines Pflasters haben. Hiezu schmelzt man noch 3 Loth gelbes Wachs, und mischt es nebst 2 Quent Campher wohl darunter. Diese Masse wird in Papier aufbehalten, und wenn die Leinwand durchgezogen werden soll, schmelzt man sie nochmals mit ein wenig Oehl.

Wenn die Hände und Füße verbrannt sind, muß man dafür sorgen, daß die Finger und Zehen nicht zusammen heilen, daher man allezeit zwischen dieselben etwas Leinwand oder Charpie legen soll. Man hat zwar zu den Fingern eine gewisse gerollte Binde (der Panzerhandschuh genannt); weil aber diese ohne große Schmerzen des Patienten nicht angelegt werden kann, so ist es besser, wenn Läppchen zwischen die Finger gelegt, oder von Leinwand ordentliche Handschuhe gemacht, und dadurch die Finger von einander gehalten werden.

Wenn ein Funke in das Auge gesprungen ist, und dasselbe verbrannt hat, kann man sofort einen mit ungesalzenem Rosenwasser abgetriebenen Schleim von Quittenkernen mit einer Feder in das Auge bringen. Wenn aber auf der Hornhaut Bläschen aufgefahren sind, soll man dieselben bald mit einer krummen Nadel, oder mit einer hiezu verfertigten krummen Lanzette, öffnen. Wenn Geschwüre nach den Brandblasen in dem Auge bleiben, kann man den Quittenschleim mit etwas von der präpa-

rirten Tutia vermengen, oder auch die Tutiensalbe in das Auge bringen.

Vom Brandschaden den man beym Firnißkochen bekömmt, siehe unter Firniß.

Bey Pferden, hat der Brand von Feuerflammen, oder von geschmolzenen, heißen und kochenden Dingen, eben so wie bey Menschen, mehrerley Grade.

Wenn ein Pferd mit Schießpulver verbrannt ist, so schlägt man Weingeist und Campher auf, indem in jeder Unze von dem erstern, ein Quent des letztern aufgelöset, und ½ Stunde darauf der Theil mit Baumöhl bestrichen wird.

Ist des Pferdes Fell sehr versengt, so wird der Weingeist schwerlich von großem Nutzen seyn, weil die Haut fast zu Kohle verbrannt ist. In solchem Falle bedienet man sich folgender Salbe. Man nimmt: Terpenthin und Wachs, von jedem ½ Pfund; frische, gewaschene und ungesalzene Butter, 1 Pfund; gestoßenen Grünspan, 1½ Unzen, und Honig 4 Unzen: läßt dieses alles über einem gelinden Feuer zusammen fließen, und rührt es so lange, bis es wieder kalt ist; sonst würde der Grünspan zu Boden fallen, und die Salbe ungleich scharf werden. Diese Salbe muß man sehr dick und warm auf Werg aufstreichen und auflegen, so wird sich nach einer gewissen Zeit die Rinde absondern.

Wenn das Pferd fieberhaft ist, nämlich, wenn es vom Schmerze und von der Entzündung des Brandschadens ein symptomatisches Fieber bekommen hat: so muß ihm zur Ader gelassen, und ein kühlendes Klystier beygebracht werden; auch muß sein Getränk etwas warm seyn.

Hier sind noch einige Vorschriften zu Brandsalben für Pferde. Man nimmt: Wasser, welches 24 Stunden über in ungelöschtem Kalk gestanden hat, und süßlich geworden ist, 2 Maß; Schöllkraut- und Hauswurzsaft (Succus chelidonii und sempervivi), von jedem ½ Maß; Leinöhl, 4 Pfund; mengt dieses unter einander,

der, und macht es zu einer Salbe, welche sich viele Jahre halten, und je länger je besser werden wird.

Oder, man nimmt 1 Maß Honig, Wachs, Grünspan, Terpenthin und Zucker, von jedem 3 Loth, und ein wenig Essig, und läßt es wohl unter einander sieden, doch daß es nicht überlaufe.

Oder, man nimmt 1 oder 2 Händevoll frischen Schafmist, röstet solchen in 1 Pfund ungesalzener Butter, gießt beydes zusammen auf ein frisch Wasser, und drückt es durch ein Tuch.

Sind durch die Gewalt des Feuers alle Theile bis auf die Knochen getödtet, so sind dagegen alle Mittel fruchtlos.

Man hat Beyspiele, daß Pferde in einem Stalle, worin eine Feuersbrunst entstanden, von den Flammen des unter ihnen zur Streu gelegenen Strohes, dermaßen verletzt worden sind, daß man sie anfänglich für nur gesenkt gehalten hat, den dritten und vierten Tag darauf aber, die Haut stückweise davon abgefallen ist, und die Thiere gegen den achten und neunten Tag darnach gestorben sind.

S. Hrn. v. Sind Unterricht in den Wissensch. eines Stallmeisters; Gött. 1775, gr. 8. S. 826—828.
Hrn. Prof. Zeihers Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde ꝛc. Berl. 1771, 8. S. 195, und 299.

Brand, L. Uredo, ist auch eine Baumkrankheit, welche den Stamm inwendig um das Mark herum schwarz und anbrüchig macht, von außen aber die Rinde am Holze verzehret, daß sie von unten bis oben ganz schwarz aussieht, auch der Baum im Gipfel gelb und welk wird.

Einige suchen den Grund dieser Krankheit in der überflüssigen Feuchtigkeit des Baumes, welche in Entzündung des Saftes zwischen Holz und Rinde erstickt, sodann die Rinde erhebt, dürre und brandig macht, so daß letztere davon hin und her bersten muß, und der Stamm von der Sonne ganz ausgedorret und schwarz gebrannt wird. Und dieses geschieht am meisten, wenn die Bäume an einem feuchten Orte stehen, und der Som-

mer sehr feucht ist. Diesem Uebel nun abzuhelfen, soll man einen solchen Baum bey Zeiten schröpfen, und dem Safte solchergestalt Luft machen. welches am besten im April und May, auch wohl noch im Junius und Julius, zu geschehen pflegt, und zwar so, daß man in dem Baume des Abends, beym Vollmonde, zwischen der Abend- und Mitternachtseite, vermittelst eines subtilen Pfropfmessers, nachdem der Baum groß ist, zween oder vier von den Aesten bis auf die Erde gehende, und gleich neben einander stehende Risse macht, jedoch daß man nicht tiefer, als die äußerste Rinde ist, mit dem Messer komme, und also das Holz nicht mit angreife. Man kann es auch verhüten, wenn man im ersten Jahre die aus dem Stamme ausschlagenden wilden Reiser nicht eben alle zusammen gar zu sorgfältig abnimmt.

Hätte aber der Brand bereits den Stamm selbst angegriffen, so ist das Schröpfen nicht hinlänglich, sondern man muß das schwarze verbrannte bis auf das frische Holz behutsam ausschneiden, und den Schnitt mit Baumwachs, oder mit einer guten Brandsalbe, verschmieren, um das aufgestrichene einen Lappen herum schlagen, und mit einem Weidenbande verwahren, da dann die Rinde wieder zusammen wächst, und dem Brande dadurch gesteuert wird. Wird das verdorbene todte Holz nicht recht rein weggearbeitet, so frißt der Schade gar leicht weiter um sich, und es erfolgt der Krebs.

Dergleichen Brandsalbe wird auf folgende Weise zugerichtet. Man nimmt ½ Pfund Baumöhl, 2 Loth Wachs, eben so viel Harz und Schmeer, und läßt solches unter einander sieden. Oder: man nimmt Leinöhl, Wallwurzsaft, Hauswurzsaft, und Honig, von jedem ½ Pfund, ein Pfund fetten Leimen, und ein wenig Kühmist, und macht eine Salbe daraus. Wenn man den Baum von dem Brande wohl gesäubert, auch ein oder zweymal mit Spülwasser rein abgewaschen hat, so kann er nachgehends mit solcher Salbe geschmiert werden.

Andere leiten den Brand daher, wenn der Baum, bey dem Versetzen, entweder aus Unbedachtsamkeit, oder

aus

aus Unverstand, anders gesetzt wird, als er vorher gestanden hat; nämlich, wenn die Morgenseite nicht wieder gegen Morgen, sondern etwann gegen Mittag, oder Abend, oder Mitternacht zu stehen kömmt; da dann die Mittagssone diejenige Seite des Baumes, welche erst von derselben abgekehrt gestanden, und ihr nunmehr zugekehrt ist, dergestalt austrocknet, daß die Rinde vom Stamme abweicht, oder wohl gar spaltet, und der Baum schwarze Knöpfchen oder Tüpfelchen bekömmt, darauf hernach kleine weiße Würmer folgen, die den Baum so benagen, bis beydes, sie und der Baum, gänzlich ersterben. Wenn der Brand aus dieser Ursache entsteht, und man gleichwohl die Bäume nicht erst gern wieder ausnehmen will: so darf man nur Haberspreu, Leimen, Kühkoth und Asche unter einander mengen, und die Seite, welche vorhin gegen Norden gestanden hat, nun aber gegen Mittag sich kehret, etliche Jahre, im Winter so wohl als im Sommer, damit dick bestreichen; zuweilen, wenn es im Sommer kühle Tage giebt, solches davon nehmen, und der Rinde frische Luft zukommen lassen; wenn es aber wieder heiß wird, die entblößte Stelle wieder beschmieren, so wird der Baum allgemach der Luft und Sonne gewohnt werden, und sich wieder erhärten.

Der Brand wird den Bäumen auch öfters dadurch zugezogen, wenn die Gärtner einem Baume beym Versetzen die Wurzel beschneiden, und zwar entweder die kleinen Würzelchen, oder auch die große Wurzel, und diese Schnitte nicht mit Baumwachs verwahren. Indem die Wurzel samt dem Kerne offen und frey ist, tritt die Feuchtigkeit hinein, und verletzet das Mark, worauf sie brandig zu werden anfängt, welches nachher immer weiter um sich greift, und den ganzen Baum zu Grunde richtet. Diesem Uebel vorzukommen, muß man den Baum in Zeiten schröpfen, damit die böse Feuchtigkeit heraus getrieben, und dem Safte Luft gemacht werde.

Noch Andere schreiben die Ursache des Brandes, einem allzu dürren und trocknen Boden, oder auch einem allzu festen Grunde, durch welchen die Wurzeln sich nicht durcharbeiten und hinlängliche Säfte zur Erhaltung des Baumes an sich nehmen können, zu. Dawider wird angerathen, die alte Erde von den Wurzeln wegzuräumen, und, statt deren, frische fruchtbare Erde wieder darauf zu bringen, auch Rebenasche um die Wurzeln zu legen. In Gärten, wo dürrer Grund ist, und man den Brand an den Bäumen befürchtet, ist es auch, der Erfahrung gemäß, dienlich, wenn man zur spåten Herbstzeit die Wurzeln der Bäume von der Erde entblößt, und vieles Wasser zu ihnen schüttet, damit der untere dürre Grund wohl befeuchtet würde.

Einige haben dafür gehalten, der Brand würde insgemein von einem Ostwinde verursachet, welcher eine große Menge von Insectenevern aus entfernten Orten mit sich herbringe, welche, da sie auf den Blättern und Blumen der Fruchtbäume hängen bleiben, deren Zusammenschrumpfen und Verderben befördern. Um diesem Uebel abzuhelfen, rathen sie, auf derjenigen Seite, wo der Wind herkömmt, nasse Streu anzuzünden, damit der Rauch davon auf sie zutreibe, um solchergestalt die Insecten zu ersticken und zu tödten. Andere rathen den Gebrauch des Tobaksstaubes, oder das Waschen der Bäume mit Wasser, in welchem, 12 Stunden lang, Tobacksstängel eingeweicht worden. Dieses soll die Insecten tödten, und dem Baume wieder aufhelfen. So ist auch Pfefferstaub, den man auf die Blühte der Fruchtbäume streuen soll, als ein in diesem Falle sehr nützliches Mittel angerathen worden. Nach Anderer Vorschrift, soll man die zusammengeschrumpften und welken Blätter des Baumes abreißen, und die kleinern Zweige abschneiden, wenn sie krumme und widernatürliche Schossen treiben, wie auch den Baum mit einem Sprengkruge, oder einer Handspritze, besprengen.

Nach

Nach Miller's wiederholten Wahrnehmungen und Versuchen, wird der Brand öfters durch einen anhaltenden trocknen Ostwind verursachet, welcher etliche Tage hinter einander, ohne dazwischen kommenden gelinden Regen oder Morgenthau, fortdauert, und die Ausdünstung der zarten Blühten verhindert, so daß sich in kurzer Zeit ihre Farbe verändert, und sie verwelken und abfallen. Geschieht es nun, daß solches Wetter lange anhält, so werden die jungen Blätter gleichfalls dadurch beschädiget; denn, die aus ihnen ausdünstende Materie wird dadurch verdicket und klebrig gemacht, so daß sie an der Oberfläche der Blätter fest hängen bleibt, und eine angenehme Nahrung für diejenigen kleinen Insecten wird, welche man allezeit auf den Blättern und zarten Zweigen der Fruchtbäume mit Beutemachen beschäftigt findet, wenn sich ein Brand einfindet. Diese Insecten aber sind keinesweges die erste Ursache dieses Brandes, wie sich einige einbilden; ob man wohl zugeben muß, daß, wenn diese Insecten eine ihnen so anständige Nahrung finden, sie sich außerordentlich vermehren, und eine Ursache eines noch größern Schadens werden. Das beste Mittel wider dieses Unheil besteht darin, daß man die Bäume von Zeit zu Zeit mit gemeinem, d. i. unvermischten, Wasser besprenge und abwasche. Je eher solches, bey zu befürchtendem Schaden, vorgenommen wird, je besser ist es. Scheinen die jungen und zarten Schossen stark angegriffen zu seyn, soll man sie mit einem wollenen Lappen abwaschen, um sie, so viel als möglich, von aller dieser klebrigen Materie zu reinigen, damit ihre Einathmung und Ausdünstung nicht gehindert werde. Wenn man etliche breite flache Pfannen und Kübel voll Wassers, unter die Bäume setzt, damit sie die aus selbigem aufsteigenden Dünste auffangen, so werden ihre zarten Theile dadurch weich erhalten, und großen Nutzen davon haben. Wenn man aber dieses Waschen der Bäume vornimmt, so soll sol-

ches früh geschehen, damit die Feuchtigkeit vertrockne, ehe der Nachtfrost sich einfindet, sonderlich wenn die Nächte kalt sind; auch muß es nicht geschehen, wenn die Sonne sehr heiß an die Wand scheinet, weil die zarten Blühten dadurch versenget werden können.

Eine andere Ursache des Brandes im Frühlinge, sind ferner die kalten scharfen Reife, auf welche öfters am Tage ein heißer Sonnenschein folgt. Durch die Nachtkälte gefrieren die zarten Theile der Blühten, und wenn hernach der heiße Sonnenschein auf die Wand trifft, ehe die Feuchtigkeit an den Blühten vertrocknet, (welche, da sie kleine Kügelchen macht, die Sonnenstrahlen sammlet,) so entsteht dadurch eine versengende Hitze, welche die zarten Blumen, und andere Theile der Pflanzen verbrennet.

Daß aber der Brand öfters nichts anders, als eine innere Schwäche und Krankheit der Bäume sey, erhellet daraus, wenn man betrachtet, wie es gar oft geschehe, daß Bäume, die an einer Wand und in einer Lage stehen, und einerley Nutzen, sowohl aus der Luft, als von der Sonne haben können, bey denen auch alle übrige, ihrer Gesundheit zuträgliche Umstände einerley sind, doch gar öfters an Kraft und Stärke sehr unterschieden seyn. Eben so oft sieht man auch, daß schwache Bäume beständig vom Brande befallen werden, da die kräftigern, welche mit ihnen in einer Lage stehen, ganz wohl fortkommen. Dieses muß also größtentheils ihrer guten Beschaffenheit zugeschrieben werden. Die Schwachheit der Bäume aber, muß entweder von einem Mangel genugsamer, und zur Erhaltung ihrer Kräfte nöthiger Nahrung, oder von der schlechten Beschaffenheit des Bodens, in welchem sie wachsen, oder auch vielleicht von einer übeln Beschaffenheit des Stammes, von einer dem Auge oder Pfropfreise angebornen Krankheit, welche es von dem Mutterstamme an sich gezogen, oder auch von dem unrechten Verfahren bey dem Beschneiden ꝛc.

als welches lauter Ursachen der Krankheiten an Bäumen seyn können, von welchen ihnen schwerlich abzuhelfen ist, herkommen. Kömmt solchemnach das Uebel von der Schwachheit des Baumes her, so wollen wir nunmehr die wahre Ursache davon ausfindig zu machen suchen.

Es kann solches erstlich geschehen, wenn man mit dem Beschneiden nicht recht verfährt. Denn, wie oft wird man, z. B. an Pfirsichbäumen, nicht gewahr, daß man daran alle Jahre sehr lange Zweige zieht, daß sie wenig Jahre, nachdem sie gesetzt worden, bis zu oberst an die Mauer geführt werden, da doch zu gleicher Zeit die Zweige so schwach sind, daß sie kaum Kräfte genug haben, Blühten zu treiben! Da nun dieses alles ist, was sie thun können, so fallen die Blühten ab, und die Zweige verlieren öfters einen guten Theil ihrer Länge, oder sterben gar bis an den Ort ab, wo sie hervor gewachsen sind; geschieht nun aber dieses, so schreibt man es dem Brande zu. Andere lassen ihre Bäume den Sommer hindurch fortwachsen, wie es ihre natürliche Beschaffenheit mit sich bringt, ohne ihre Schosse zurück zu halten, oder ohne ihren Bäumen die frechen Aeste zu nehmen, so daß 2, 3 oder 4 Zweige den Sommer hindurch alle Nahrung des Baumes an sich ziehen, welche man hernach, wenn er im Winter beschnitten wird, gänzlich hinweg nimmt; so, daß also die Kraft des Baumes zur Nahrung unnützer Zweige angewendet worden ist, da unterdessen die Fruchtäste dadurch dergestalt ihre Kräfte verloren haben, daß sie kaum mehr, sich selbst zu erhalten, im Stande sind. Wie diesem Uebel abzuhelfen sey, werde ich bey dem Beschneiden der Pfirsichbäume zeigen.

Wenn aber die Schwachheit des Baumes von einer angebornen Krankheit herrührt, so ist es ambesten, den Baum sogleich wegzunehmen, und, nach erneuertem Erdreiche, einen andern an seine Stelle zu setzen.

Es giebt noch eine andere Art des Brandes, vor welchem die Fruchtbäume sehr schwer zu verwahren sind, nämlich

nämlich die scharfen kalten Morgen, welche öfters zu derjenigen Zeit einfallen, wenn die Bäume blühen, oder wenn die Früchte noch sehr jung sind, und welche verursachen, daß die Blühten oder Früchte abfallen. Oefters wird auch durch dieselben den zarten Theilen der Schossen und Blätter großer Schaden zugefüget. Die einzige Art, welche man bisher ausfindig gemacht hat, diesem Uebel vorzukommen, besteht darin, daß man die Wände entweder mit Matten oder grobem Tuche sorgfältigst bedecke, welches am besten dadurch bewerkstelliget wird, wenn man sie so befestigt, daß sie von dem Winde nicht weggerissen werden können; hernach läßt man sie die Nacht über hängen, nimmt sie aber allezeit des Tages, wofern es das Wetter erlauben will, wieder hinweg. Manchem möchte zwar dieses gar zu mühsam scheinen; allein, wenn diese Decken oben an der Mauer festgemacht, und mit Rollen versehen werden, so, daß man sie aufziehen und niederlassen kann, so wird es bald und leicht zu verrichten seyn, und der gute Erfolg wird die gehabte Mühe genugsam belohnen.

Es giebt endlich noch eine Art des Brandes, welcher sich zuweilen später im Frühlinge, nämlich im April und May, einstellt, und den Baumgärten und offenen Plantagen öfters sehr schädlich ist, wogegen wir kein Mittel wissen. Es wird selbiger der Feuerbrand genennet, welcher in wenig Stunden nicht nur die Früchte und Blätter verdirbt, sondern öfters auch Theile der Bäume, und manchmal ganze Bäume, zu Schanden richtet. Man hält dafür, daß selbiger von vielen durchsichtigen aufsteigenden Dünsten herkomme, welche bey den mancherley Gestalten, die sie haben können, zu Zeiten, entweder oben oder unten, wie eine halbe Kugel oder Cylinder geformt sind, und dadurch verursachen, daß die Sonnenstrahlen dermaßen dicht zusammenfallen, daß sie die Pflanzen oder Bäume, nachdem sie mehr oder weniger gesammlet werden, versengen. Gegen diesen Feind

der

der Früchte können wir, wie bereits gesagt worden, unsere Fruchtbäume nicht verwahren, oder kein Mittel ausfindig machen. Da er sich aber mehr in solchen Plantagen einfindet, welche eingeschlossen sind, und wo die von der Erde aufsteigenden Dünste und die häufigen Ausdampfungen der Bäume eingesperrt bleiben, indem die freye Luft mangelt, die dieselben zertheilen und vertreiben sollte; und man öfters bey stillem Wetter beobachtet, daß sie so häufig aufsteigen, daß man sie auch mit bloßem Auge, sonderlich aber durch Ferngläser, wahrnehmen kann, wie sie ein deutliches Object seyn, welches dunkel wird, und eine zitternde Bewegung hat; da sich dieser Feind, sage ich, mehr in solchen Plantagen, als denjenigen, einfindet, die eine größere Weite haben, oder nicht mit Hügeln oder Wäldern umgeben sind: so lehret uns dieses, daß wir bey Anlegung der Küchen- und Obstgärten ꝛc. zwischen den Bäumen mehr Raum lassen, und eine freye gesunde Lage aussuchen sollen, damit die Luft ungehindert zwischen den Bäumen durchstreichen könne, um diese Dünste zu zertheilen, ehe sie sich noch anhäufen. Dadurch wird die Luft rings herum, nicht nur rein erhalten, sondern es werden auch die in solcher reinern Luft wachsenden Früchte einen viel bessern Geschmack, als diejenigen, haben, welche eine dicke und faule Luft umgiebt.

Ein neues Lehrgebäude über den Brand an den Bäumen, aus D. Hill's Versuchen in der natürl. Geschichte und der Physic, st. im VI. Th. des allg. m. Magaz. der Natur ꝛc. Leipz. 1754, gr. 8. S. 53—59; im 14. St. der neuen Stuttg. Realzeit. v. J. 1765, S. 213—221; und im VI. B. des allgem. ökonom. Forstmagaz. Frf. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 190—197.

Vom Brande, s. phil. Millers allgem. Gärtnerlexicon, nach der Uebersetz. I. Th. Nürnb. 1769, gr. 4. S. 420—425; imgl. die aus Millers großem engl. Gärtnerlexicon zusammengetragene vollständ. Anleit. zu der Pflanzung, Erzieh. und Wartung der Fruchtbäume, Bern 1764, 8. S. 101—113.

Vom Brandschaden der Spalierbäume, besonders in der Lage gegen Mittag, s. Theoret. und pract. Abhandl. vom Gartenbaue, aus dem Französ. des Hrn. Schabol übers. I. Band, Frf. 1775, S. 116—125.

Sam.

* Sam. Senftenbergs Anzeige, woher der Brand an den Bäumen komme, wie ihm zu begegnen, und dem Baume zu lassen sey, ist. in No. 26 der wöchentl. Königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1755.

Brand im Flachse, siehe unter Flachs.

Brand im Getraide, Brenner, Schmutt oder Schmutz des Getraides, L. Uredo, Urica, Urigo, Fr. Charbon. Durch das Wort Brand versteht man zuvörderst denjenigen Zufall, der in einzelnen Aehren, und nur bey einzelnen Körnern nach ihrer Befruchtung wahrgenommen wird, ohne die ganzen Aehren oder alle Blumen getödtet zu haben, und welcher unter die Mißgewächse der Körner beym Getraide gehört, welche einen unächten, unfruchtbaren und ungestalten Samen verursachen, da nämlich die Körner schwarz, groß und ungestalt geworden sind, und inwendig eine Art von Mehl enthalten, welches das gute Mehl auf der Mühle blau färbt, und den Branntweinbrennern brauchbarer, als den Bäckern ist. Man kennet ihn in vielen Gegenden unter dem Namen von Afterkorn, Brandkorn, Mutterkorn, Mutterzapfen, Zapfenkorn, Hahnensporn, L. Clavus secalinus, Fr. Ergot, oder Blé cornu, und ich werde davon unter dem Art. Mutterkorn handeln.

Der Brand, wovon ich in gegenwärtigem Artikel spreche, ist diejenige Krankheit des Getraides, da ganze Aehren, ja zuweilen alle Aehren, die aus einem Saatkorne auf verschiedenen Halmen entstanden, sowohl wenn sie noch in den Kappen sind, als auch wenn sie schon aus denselben hervor gekommen sind, schwarze, gleichsam ausgebrannte Körner enthalten, die zwar nicht von übertriebener Größe und sehr unförmlicher Gestalt sind, aber dennoch einen schwarzen Staub in sich schließen, und folglich gar nicht gebraucht werden können. Alle Gattungen der Feldfrüchte, welche ihr Korn in Aehren setzen, sonderlich: Weizen, Gerste, Sommerrocken, Hafer und Hirse, sind demselben unterworfen; jedoch findet man dieses Uebel bey einigen häufiger, als bey andern; vornäm-

nämlich aber ist es der Weizen, welcher dieser Krankheit leicht ausgesetzt ist, daher sie demselben gleichsam eigenthümlich beygelegt worden ist.

Die geschicktesten Naturkündiger und Wirthschaftsverständigen haben, nach vielen und beschwerlichen Untersuchungen über die eigentlichen Ursachen des Brandes im Getraide, bis jezt noch nichts als Vermuthungen vorgebracht, deren Wahrscheinlichkeit bloß den Graden nach verschieden ist; indessen ist doch allemal ihre Absicht zu loben. Dieses Uebel hat so wohl für die, welche es unmittelbar betrifft, als auch für das Beste des Publicum, sehr nachtheilige Folgen, und bleibt daher ein wichtiger Gegenstand der Aufmerksamkeit der Landwirthe und jeden Naturforschers. Schon vor 2000 Jahren klagten die Landwirthe unter den Griechen und Römern darüber; und es ist sehr wahrscheinlich, daß man schon vorher, ja überhaupt seit Erfindung des Getraidebaues, darüber geklagt haben müsse. Diese Beschwerden haben in unsern Zeiten keinesweges ab- sondern vielmehr zugenommen. Dem allen ungeachtet hat man wider den Brand im Getraide noch kein souveränes Mittel finden können.

Ueberhaupt betrachtet ist es möglich, daß dieser Brand entweder von einer einzigen Ursache, mit Ausschließung aller andern, oder nach dem bekannten Satze: Unius rei plures esse possunt causæ, von verschiedenen, sowohl einzelnen als zusammentreffenden, Ursachen, entstehen können. Indessen werden derselben gemeiniglich von den öconomischen Schriftstellern so viele, und darunter so manche besondere, angegeben, und daraus so mancher, für den Feldbau unnützer, oder auch wohl gar schädlicher Rath gezogen, daß es wohl der Mühe werth seyn dürfte, daß verständige Naturforscher unter ihnen eine sorgfältige Musterung anstellen möchten. Da ich mich unmöglich in die ganze Geschichte der Ursachen des Brandes im Getraide, der dawider vorgeschlagenen Mittel, und der deßhalb angestellten Versuche, einlassen kann, indem

davon

davon ein ganzes Buch geschrieben werden könnte: so begnüge ich mich, die vornehmsten derselben nach der Zeitordnung anzuführen, und verweise übrigens auf das diesem Artikel angehängte litterarische Verzeichniß.

Das Klima; die natürliche Beschaffenheit des Bodens; der Dünger, besonders der im Herbste ausgeführt wird; gefallene Gifte; das unter die Saat kommende Brodmehl; das Säen des Weizens oder der Gerste an dem Tage des Mondwechsels; der bey der Aussaat wehende Nordwind; das Schröpfen des Weizens im Frühjahre früh im Thaue; das Säen der Körner, welche in einer vom Brande verletzten Aehre gewachsen, ob sie gleich an sich selber rein und gut sind; das Säen des Weizens am Montage oder Donnerstage; das Tragen des Saatweizens in einem, mit einem aus sich selbst gedreheten Knoten zugeschürzten Sacke, auf das Feld, und noch mehrere Ursachen, die zum Theile ihren Ursprung dem Aberglauben zu verdanken haben, und noch viele Vertheidiger finden, zum Theile unter einander sich widersprechen, werden unter die Ursachen des Brandes gezählt. Allein, wollen wir sie dafür annehmen, so läßt sich bey den meisten gar nicht begreifen, warum nicht alle, sondern nur einige, Weizenstücke, und warum auf diesen nicht alle, sondern nur einige Aehren, vom Brande angegriffen werden. Die meisten der jetztgedachten vorgeblichen Ursachen, findet man im 7. St. der ökon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 561, fgg. durch darüber ausdrücklich angestellte Versuche widerlegt.

Viele setzen die Ursache des Brandes darin, daß zu gewissen Jahrszeiten zwischen Sonnen Unter- und Aufgang, eine dicke klebrige Feuchtigkeit auf die Aehren fällt, und die Bälglein, worin das wachsende Korn steckt, verstopfet, wodurch dann das Wachsthum gehemmet wird, weil es die Luftsalze nicht in sich ziehen kann, welches zu ihrer Reifung gereichet, weshalb es faul werden muß. Aus diesem Grunde pflegen die englischen

Land-

Landwirthe des Morgens in Sommertagen einen Strick von zwo Personen durch ihr Getraide hin und her ziehen zu lassen, um dadurch diese dicke Luft oder den Thau abzuschütteln.

Der Meinung derjenigen, welche behaupten, der Brand rühre vom Mehl- oder Honigthaue her, und komme aus der Luft, kann man darum nicht beypflichten, weil aus der Erfahrung bekannt ist, daß der Brand unter dem Weizen, wenn keine Hülfsmittel dagegen gebraucht werden, mit dem Säen fortgepflanzet wird. Es giebt aber auch noch andere Gründe, warum der Brand von keinem Thaue, der auf die Aehren fällt, entstehen könne. Denn an den brandigen Aehren sind fast ohne Ausnahme alle und jede Körner brandig, und wenn eine Aehre von den aus einem Korne gewachsenen Büschen brandig ist, so sind es auch alle übrige; wozu noch kömmt, daß der Brand schon in den Aehren steckt, wenn sie kaum gebildet sind, und in vielen Blättern tief eingewickelt sitzen; nicht zu gedenken, daß der Freyherr von Wolf in der Gerste, die er in einem Kasten in seinem Zimmer gezogen, ebenfalls Brand gefunden hat.

Der berühmte englische Landwirth Tull, schreibt den Brand im Getraide, der allzugroßen Feuchtigkeit des Erdbodens zu. Herr Dühamel führt in seiner Abhandl. vom Ackerbaue, nach den Grundsätzen des Hrn. Tull, Dresd. 1752, 8. S. 139, darüber dessen angestellten Versuch an. Er zog nämlich einige Getraidehalme auf einem Felde aus, und pflanzte sie an die beyden Fenster seines Zimmers in ein Gefäß voll Wasser, oder worin wenigstens die Erde stark mit Wasser angefeuchtet war. Dieses Getraide brachte Aehren hervor; allein, die Körner waren insgesamt brandig, obschon auf dem Felde, von welchem er seine Halme genommen hatte, kein Brandkorn gefunden ward. Eben dieser Schriftsteller führet auch an, daß das Getraide, welches auf einem in der See versunkenen Schiffe gewesen, von den Pächtern, in den umliegenden Gegenden von Bristol, zur Saat gekaufet worden, weil es zum Brodbacken nicht mehr tauglich gewesen wäre. Dieses in der See gelegene Samengetraide hätte durchaus kein brandiges

diges Korn gebracht, da anderes daneben stehendes, wovon der Same in See- oder Salzwasser nicht eingeweicht gewesen, vielen Brand gehabt hätte. Seit der Zeit pflegte man alles Getraide in See- oder Salzwasser, und wo dieses nicht, oder doch zu kostbar zu haben wäre, in Kalkwasser einzuweichen, welches allemal von erwünschtem Erfolge sey.

Im 54. St. der ökon. Nachr. Lpz. 1753, 8. S. 412, versichert ein meißnischer Landwirth, daß, da in seiner ganzen Gegend der Winter- und Sommerweizen überaus brandig geworden, nur diejenigen davon verschont geblieben, die ihren Weizen im vorhergehenden Jahre gleich von der Sonne weg haben dreschen, und auf den Boden dünn aufschütten, auch fleißig umwenden lassen. Die Vorschrift, daß man, über obiges, auch noch beym Reinmachen des Weizens, durchaus lauter neues Handwerkzeug, als: neue Siebe, Besen, Schaufeln, auch besonders neue Säcke, sowohl im Auftragen auf den Boden, als auch bey dem Hinausschaffen auf das Feld, nicht weniger ein ganz neues Säetuch, u. d. gl. gebrauchen müsse, hält er mit Recht, für eine übertriebene Einbildung, Eigensinn, oder auch Aberglauben, weil, wenn daran so viel gelegen wäre, man auch allemal neue Banse, Tennen und Böden machen lassen müßte, indem auf diesen doch auch noch immer etwas vom alten Staube kleben bleibt.

Im 56. St. derselben, S. 601, f. behauptet ein gewisser Jo. Ge. Krug, zu Thalwitz, daß, wenn ein starker Nebel auf Getraide, und besonders Weizen, welcher aufbrechen und schossen will, fällt, und durch Luft und Regen nicht wieder abgespült wird, die Sonne in dem Schooße der Aehren ganz kleine Würmer generire, welche zwar mit denselben im Wachsthume fortgehen, endlich aber, durch ihr giftiges und zusammenziehendes Wesen, den so genannten Brand verursachen.

Auf die von der Societät zu Bourdeaux über die Natur und Cur des Brandes vorgelegte Frage, erhielt Hr. Tillet, im Jahr 1755 den Preis. Es nimmt derselbe 3 Grade des Brandes an, und versteht unter dem ersten das zurück gekommene Korn, Fr. Blé avorté, oder einen gekrümmten, geknüpften Halm, welchen er rhachitisch nennt, und daran eine unvollkommene Aehre und unvollkommene Körner sind. Unter dem zweyten Grade versteht er den Steinbrand, da in dem Korne eine fette, schwarze und stinkende Materie befindlich ist. Den dritten Grad macht der gemeine oder so genannte Staubbrand aus, da die Aehre ganz zerstört ist, und nur der Stängel bleibt, an welchem die Körner festsitzen, und welcher von den Hülsen nur einige weiße Fäden und einen schwarzen Staub übrig behält. Die vornehmsten neuen Entdeckungen, die Hr. Tillet von dem Brande gemacht hat, laufen auf folgende 5 Sätze hinaus: 1) Der schwarze Staub des Steinbrandes, oder der vom 2ten Grade, ist ansteckend und die Ursache dieser Pest. 2) Die bloß angeschwärzten oder an der Spitze gefleckten Samenkörner zeugen wenige, und die ganz brandigen viel brandige Stängel, wenn man sie aussäet. 3) Selbst der Mist vom brandigen Stroh ist ansteckend, und wo und auf was für eine Weise dieses Gift hinkömmt, da entsteht wieder der Brand. 4) Der Bartweizen ist vor dem Steinbrande nicht sicher, wohl aber der türkische mit der dicken kolbigen Aehre. 5) Die Gerste ist dem dritten, nicht aber dem zweyten Grade des Brandes sehr unterworfen. Auch der Hafer ist vom zweyten frey. Eine Prüfung der Meinung des Herrn Tillet vom Brande im Getraide, vom Hrn. Prof. Schreber, findet man im 25. St. der hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Das Verwahrungsmittel vor dem Brande, welches Hr. Tillet vorschlägt, besteht in Folgendem.

Wenn das Samenkorn, welches man aussäen will, von aller schwarzen Befleckung rein ist, so darf man dasselbe nur in nachbeschriebener Lauge waschen.

Ist hingegen dieses Korn mit Brand angesteckt, so muß man es zu wiederhohltenmalen in Regen- oder Flußwasser waschen, und es nicht eher durch die Lauge gehen lassen, als bis nichts Schwarzes mehr an demselben zu sehen ist.

Zu dieser Lauge nimmt man Asche von neuem Holze, d. i. welches nicht gestößt worden ist; davon füllet man eine Kufe bis auf $\frac{3}{4}$ an, und gießt eine hinlängliche Quantität Wasser darüber. Das Wasser zur Lauge, welche für das Getraide bestimmt ist, soll 2 Pinten Pariser Maß, oder 4 Pfund Wasser, auf 1 Pfund Asche, halten. Dieses Verhältniß giebt eine ziemlich starke Lauge. Nachdem sie durchgeseihet worden, muß man sie wärmen, und so viel ungelöschten Kalk darin zergehen lassen, bis sie davon milchfarbig wird.

Von 100 Pfund Asche und 200 Pinten Wasser, bekömmt man 120 Pinten Lauge, wozu 15 Pfund Kalk kommen müssen. Dieses Maß also zubereiteter Lauge, ist für 60 Scheffel Getraide hinreichend, und kömmt höchstens auf 40 Sols, welches für jeden Scheffel 8 Pfennige beträgt.

Wenn man nun diese gekochte Lauge gebrauchen will, muß man warten, bis ihre Wärme dermaßen abgenommen hat, daß man die Hand darin halten kann. Darauf wird das Getraide, welches vorher gewaschen seyn muß, in einen Korb geschüttet, der nicht enge zusammen geflochten, und mit zwo aufwärts gehenden Handhaben versehen sey. Man taucht denselben einigemal in diese weiße Lauge ein, und rührt den Weizen mit der Hand oder mit einem hölzernen Schäufelchen unter einander, damit alles durchaus angefeuchtet werde. Den Korb muß man sodann über die Kufe wieder in die Höhe heben, damit das Wasser ablaufen könne. Hernach streuet man das Getraide auf Tücher oder auf Tafeln aus, damit es desto eher trocken werde. Den Korb füllet man wieder mit Weizen, taucht ihn, wie vorher, in die Kufe, deren Bodensatz man beständig mit einem Stabe aufrühren muß; und so fährt man fort, bis die 60 Scheffel sämtlich eingeweicht worden sind.

In eben dieser Abhandlung wird auch folgendes Recept des Herrn Obersten **Plummer** communicirt. Man wäscht den Saatweizen in einer großen Küpe 3 bis 4mal, rührt ihn um, und nimmt die oben auf schwimmenden Körner

hinweg

hinweg; bereitet alsdann von gemeinem Salze eine so starke Sohle, daß ein Ey darauf schwimmen kann; setzt 2 bis 3 Pfund feingestoßenen Alaun dazu, und rührt es um; bringt hierauf das Saatgetraide in Körben in die Sohle, läßt es 30 bis 40 Stunden darin, und den Tag vor der Saat nimmt man es heraus, und sieb-t Kalk darauf, welcher die Körner schleunig trocknet, und säet sie. Die Sohle kann man immerfort brauchen, wenn man nur, so wie sie abnimmt, immer Salz und Alaun zusetzt.

Die Zubereitung der Saat mit Kalk, ist übrigens lange vor Hrn. Tillet bekannt und gebräuchlich gewesen. Das trockne Aufstreuen des Kalkes auf den Samen, hat man bereits in Schweden sehr nützlich befunden, wie Hr. Olof Strand in den Abhandl. der schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1741, versichert. Sie besteht darin, daß man, nachdem der Weizen gedroschen, gesiebt und reingemacht ist, eine beliebige Quantität davon auf die Scheuntenne breitet. Zu jedem Achtel einer Tonne nimmt man alsdann 1 Kanne gelöschten Kalk, so daß zu 1 Tonne Weizen nur $\frac{1}{8}$ einer Tonne Kalk erfordert wird. Diesen Kalk streuet man über den ausgebreiteten Weizen, und drischt ihn wieder mit demselben, daß er wohl vom Kalke durchzogen wird. Hierauf wird alles zusammen in Säcke gethan, die man fest zusammen bindet, und nachher in die Tenne unter das Stroh leget, wo es 3 Tage liegen muß, daß sich der Weizen wohl durchwärme. Sodann öffnet man die Säcke, und säet den Weizen samt dem Kalke.

Es ist nicht zu läugnen, daß der Kalk, wenn er mit der Erde vermischt ist, nützlich seyn könne, um die Salze in derselben desto besser zu entwickeln, sie wirksamer zu machen, und die Stelle der Torf- und anderer Asche zu vertreten, die man jederzeit wegen ihrer guten Wirkungen gepriesen hat. Nur muß man die Sache so anstellen, daß sie der Gesundheit nicht nachtheilig werde. Herr Duhamel hat hiezu ein Mittel vorgeschlagen, indem er sich eines Pfluges mit einer Säemaschine bedienet, welcher

cher zugleich pflüget und aussäet. Siehe den Art. Säe-Maschine. In Ermangelung dieser vortheilhaften Maschine hat man zweyerley zu beobachten. Erstlich muß man den Kalk nicht eher, als an dem Tage oder den Abend vor der Aussaat mit dem Korne vermischen, damit es nicht Zeit habe, diejenige Feuchtigkeit von sich zu geben, deren Verlust sein Wachsthum hindert. Zweytens muß man beym Säen auf den Wind Acht geben, damit er den Staub nicht gegen das Gesicht wehe, weil derselbe den Lungen und Augen höchst nachtheilig ist.

An andern Orten geschieht die Zubereitung der Saat folgender Maßen. Des Abends vorher, ehe man Weizen säen will, wird auf 6 Scheffel 1½ Metze ungelöschter Kalk, 3 Händevoll Ofenruß, nebst so viel Salz genommen, und, indem der Weizen umgeschaufelt wird, darauf gestreuet. Sodann nimmt man auf jeden Scheffel 1 Wasserkanne voll Mistgauche, spreuget sie, indem der Weizen umgeschaufelt wird, darauf, bis er sich recht angefeuchtet hat, macht ihn wieder zusammen über einen Haufen, und läßt ihn des Nachts so liegen, da er von der Wärme wieder ganz trocken wird, daß man ihn säen kann.

Wenn der Weizen auf letztbeschriebene Art zugerichtet ist, darf er nicht länger, als eine Nacht, liegen, indem er sonst von den dazu genommenen Sachen anläuft; will man ihn aber des Nachmittags säen, und also erst des Morgens zurichten, so muß man auf 6 Scheffel nur 4 Wasserkannen Gauche nehmen, weil er sonst zu naß zum Säen würde, und in so kurzer Zeit die viele Gauche nicht in sich ziehen könnte.

Die Zubereitung der Saat mit der nassen Kalkbeize, ist folgende: Nachdem der Weizen gewaschen ist, läßt man das Wasser davon ablaufen, und schüttet ihn nachgehends, so feucht wie er da ist, auf einem reinen Boden in Haufen. Kann man es haben, so ist es am besten, wenn ein Gypsboden dazu erwählt wird, weil solcher von allem Staube und aller Unreinigkeit am füglichsten zu säubern ist. Ist der Weizen auf solche Art in Haufen gebracht,

bracht, so nimmt man lebendigen Kalk, und löschet denselben in so vielem Wasser ab, daß dasselbe eine dichte Milchfarbe davon erhält. So bald der Kalk nicht mehr kocht, und das Wasser die gehörige Gestalt davon angenommen hat, schüttet man es, so warm wie es ist, über das Korn her, und zwar in so großem Maße, daß es an dem Boden reichlich wieder hervor rinnt. Hierauf feget man mit einem noch ganz neuen Reisbesen das Kalkwasser so lange immer wieder auf den Weizen zurück, bis man gewiß muthmaßen kann, daß alle Körner davon befeuchtet sind. Man läßt das Korn 12 Stunden also unangerührt, damit es sich mit der Kalkbeize durchliege, und die scharfe Brandmaterie auf solche Weise getödtet werde. Nachgehends wird der Weizen ausgebreitet, damit er wieder etwas trockne; und wenn er zum Säen nicht mehr zu feucht ist, streuet man ihn ohne Verzug in den Acker.

Diejenigen, welche neu geärndeten Weizen zur Saat nehmen, brauchen mehr Asche, Kalk und Salz, als die, welche jährigen aussäen, weil die Lauge bey jenem nicht so stark, als bey diesem, in die unvollkommenen Körner eindringen kann.

Außer dem Kalk, haben Andere auch noch den Arsenik mit der Getraidesaat vermischt. Einigen ist so gar dieses noch nicht genug gewesen. Sie haben vielmehr noch das zernagende Sublimat (Mercurius sublimatus corrosivus) hinzu gefüget, weil sie glaubten, es wäre, um den Brand abzuwenden, weiter nichts nöthig, als daß man die Häutchen, worin er enthalten ist, gänzlich zerstörete, und den Unrath hinweg schaffte, womit er das Korn verunreiniget. Wie schädlich aber diese Methode sey, begreift ein Jeder von selbst.

Herr Prof. Schreber rühmt, im 2. Th. seiner Sammlung ꝛc. Halle 1756, gr. 8. S. 339, folgende Art, den jährigen Samenweizen zu behandeln, als die beste. Man thut den Samenweizen in eine Wanne,

und schüttet zu 1 Berliner Scheffel, 2 Händevoll ungelöschten Kalk, 2 Händevoll Holzasche, und 1 Handvoll Küchensalz; sodann gießt man so viel Mistgauche darauf, daß der Weizen davon bedecket wird. Diese Lauge läßt man 12 bis 15 Stunden darauf stehen, rühret aber den Weizen öfters um. Hernach gießt man die Gauche völlig ab, breitet den Weizen aus, und trocknet ihn wieder, daß er bequem gesäet werden kann, worauf er bald in die Erde kommen muß.

Herr J. A. Ritter, zu Herzberg, hält im 96. St. der hannov. nützl. Samml. v. J. 1755, den Brand für eine ansteckende Krankheit, welche ihren Ursprung davon hat, wenn der Weizen zu frühzeitig abgemähet, und nicht tüchtig reif wird, und daß die Salzmittel das beste Gegengift seyn. Seine durch die Erfahrung bestätigte Mittel sind folgende:

1) Ist nöthig, daß der Weizen, welchen man zur Saat gebrauchen will, recht reif werde. 2) Muß man denselben nach der Einärndung sogleich ausdreschen, und auf dem Boden, damit er recht trocken werde, dünn aus einander schütten. 3) Nehme man unter 1 Malter Weizen, welcher gesäet werden soll, 1 Pfund Salpeter, ½ Himt. Küchensalz, und ¼ Himt. zerfallenen Lederkalk. Erstere beyde Species werden in 2 Eimervoll Aschenlauge von Büchenholz solviret; und wenn der Weizen auf dem Boden etwann eine Hand hoch aus einander gemacht, und der Kalk darüber gesichtet worden, wird die Lauge darüber gesprenget, und der Weizen damit so lange durch einander gestochen, bis alles naß ist, und der Kalk die Weise verloren hat. Nachdem dieses geschehen, wird der benetzte Weizen in einen runden Haufen gemacht, worin derselbe wenigstens 24 Stunden lang liegen bleiben muß, ehe er gesäet wird. Das Säen geschieht nun 4) im zunehmenden Mond des Vormittags, und im abnehmenden des Nachmittags.

Hiemit stimmt der ungenannte Verf. des Beytrages zu den Mitteln, den Brand in dem Weizen zu verhindern, im 100. St. der hannov. nützl. Samml. v. e. d. J. und im 152. St. der Berlin. Realschulzeit. v. e. d. J. wie auch Hr. Rammelt, in seinen Gedanken

von

von der Ursache des Brandes im Weizen ꝛc. überein. Das Weizenkorn muß zuvörderst reif seyn; und dieses kann man bewirken, wenn der Weizen zu rechter Zeit abgeärndet wird. Die rechte Zeit der Abärndung aber ist, wenn das Weizenkorn in der Aehre zu einer solchen Härte gelangt ist, daß man selbiges nicht mehr mit den Nägeln zerdrücken kann, sondern dazu sich der Zähne bedienen muß, da man dann aus der Härte und aus dem Mehle leicht urtheilen kann, ob der Weizen seine gehörige Reife erhalten habe. Das schadhafte und unvollständige Korn aber kann man guten Theils vermittelst des Aussichtens durch verschiedene Arten von Drathsieben oder Staubrollen, und dergleichen Arten der Reinigung, los werden, so daß zuletzt fast nichts, als vollständiger Weizen, übrig bleibt; und hiebey geht nichts verloren, indem man den ausgesichteten Weizen wenigstens zum Futter der jungen Hühner gebrauchen kann. Hienächst muß auch der vollständige Weizen genugsam ausgetrocknet werden, d. i. es muß diejenige Feuchtigkeit dem Weizen benommen werden, die demselben zur Keimung, oder zu dem Aufgehen, nicht nöthig ist, sondern die er durch den Thau, Regen oder das Schwitzen in den Banſen angenommen hat, und die eine Fäulniß in dem Korne selbst verursachen muß, folglich auf die Hervorbringung der Fruchtähre, in Ansehung der Güte des Kornes, wirken kann. In dieser Absicht bedienet man sich folgender Methode. Sobald der Weizen seine vollkommene Reife erhalten hat, läßt man denselben an einem heitern Tage abschneiden, an eben demselben Tage einfahren, und von dem Wagen ab sogleich ausdreschen. Geht der Weizen nicht insgesamt aus, so leget man das Stroh zurück, und läßt es zur bequemen Zeit nachdreschen. Kann dieses Ausdreschen des gesamten benöthigten Samenweizens nicht in einem Tage geschehen, so läßt man denselben ohnabgebanſet auf dem Wagen liegen, und stellet den Wagen so, daß die Luft denselben durchstreichen kann. Hiedurch erhält man,

daß der Weizen wenig Feuchtigkeit von dem Thau und Regen, am wenigsten aber von dem Schwitzen, welches in den Banfen bey jeder Frucht unvermeidlich ist, annehmen kann. Sobald der Weizen, und zwar an demselben, oder höchstens folgenden Tage, ausgedroschen ist, läßt man ihn auf einem guten luftigen Boden, etwann 2 Zoll hoch, aus einander schütten, und mit reiner und trockner Asche stark überstreuen, so, daß die Asche sich mit dem Weizen gänzlich vermische, und derselbe die Farbe der Asche annehme. Dieses Durchstechen oder Durchharken muß wenigstens, bis zur Zeit der Einsaat, täglich 2 bis 3mal geschehen, auch dann und wann frische und trockne Asche wieder überstreuet werden, indem dieselbe sich auf den Boden zu setzen pflegt, mithin den Weizen nicht durch und durch berühret. Wenn die Saatzeit, oder vielmehr der Tag des Säens, sich eingestellet hat, läßt man den Weizen so lange und so oft sichten, oder werfen, bis das unvollständige und schadhafte Korn, wo nicht ganz, doch größten Theils, heraus gebracht worden ist, und säet ihn alsdann.

Herr Prof. Gleditsch liefert, im I. Th. seiner vermischten Abhandlungen, Halle 1765, gr. 8. S. 105, fgg. eine überaus gründliche physikalische Untersuchung des Brandes im Getraide, und die darin erzählten Beobachtungen und Versuche machen höchst wahrscheinlich, daß der Brand des Getraides seinen Ursprung in dem durch Erhitzen, und eine unvollkommene Gährung und Stockung mehr oder weniger fehlerhaft gewordenen Samen habe.

Auf die Vermuthung, daß der Brand im Getraide von Würmern entstehe, sind zwar verschiedene Naturforscher gerathen; es hat sich aber zur Zeit keiner um diese Sache mehr bemühet, als der Hr. Baron Otto v. Münchhausen, welcher uns davon in seinem Hausvater an verschiedenen Orten Nachricht ertheilet. Ich will hievon nur dasjenige kürz-

kürzlich anzeigen, was dieser gelehrte Hauswirth im I. Th. seines Hausvaters, S. 149, vom Brande im Weizen angemerkt hat. „Der Brand", sagt derselbe: „ist so häufig, daß er den dritten oder vierten Theil der Aehren einnimmt, so, daß alle Körner darin, statt eines weißen Mehles, mit einem schwarzen Staube angefüllt sind. Eine genaue Untersuchung desselben unter dem Vergrößerungsglase, und einige hundert damit angestellte Versuche, haben mich belehret, daß dieser schwarze Staub aus lauter kleinen durchsichtigen, inwendig mit schwarzen Pünctchen versehenen Kügelchen bestehe, die nichts anders, als die Eyer von einem unmerklich kleinen Insect sind, oder vielmehr der junge Wurm. Diese Eyer, wenn sie in der Feuchtigkeit und in einem Grade der Wärme stehen, kommen aus, oder entwickeln sich in ein eyförmiges Thier, welches am Ende crepirt, und eine Menge Eyer zurück läßt. Wenn der Weizen gedroschen wird, geht ein großer Theil der mit dem Brande inficirten Körner entzwey, und es setzen sich viele von diesen Eyern in dem an der Spize der Weizenkörner befindlichen Bart fest, werden also mit demselben ausgesäet, und kommen in der Erde aus; die ausgekommenen Thierchen schleichen sich an die Keime, wachsen mit dem Halme in die Höhe, vermehren sich, finden vornämlich in den Samenkörnern Nahrung, verzehren den noch feuchten Kern, und lassen am Ende die Eyer zurück. Um nun den Brand zu verhüten, ist das beste Mittel, daß man Weizen aussäe, der von solchen Eyerchen nicht angegriffen ist. Kann man aber keinen reinen Weizen haben, so muß man wenigstens die darin befindlichen Eyerchen stören, und zum Ausbrüten untüchtig machen. Untersucht man von dergleichen Staube, der ein Jahr alt sind, so sieht man deutlich, daß die Kügelchen inwendig trocken sind; mithin hat man sodann nicht zu befürchten, daß sie auskommen möchten, ohne ein weiteres Mittel nöthig zu haben, wenn nun der Weizen gut getrocknet und recht trocken verwahrt ist. Man muß aber ja frischen Weizen säen, so finde ich nichts diesen Thierchen contrairer, als gemeines im Wasser aufgelöstes Kochsalz, wovon sie augenblicklich zerplazen. Man weicht also den Samen in eine von Kalk gemachte und mit Kochsalz vermischte Lauge. Auf diese Weise weiß ich seit 20 Jahren in meinem Weizen von keinem Brande, da meinen nächsten Nachbarn zu Zeiten der dritte Theil von ihrer Ernte dadurch zu Grunde gerichtet wurde".

Herr Joh. Carl Roos führt in seiner unter dem Vorsitz des Hrn. Ritter Linnäus, 1767 zu Upsal vertheidigten Dissertation, welche den Titel führt: Dissertatio mundum invisibilem breviter delineatura, nicht nur gegenwärtige von dem Herrn Baron v. Mönchhausen angezeigte Erfahrung an, sondern meldet auch im 4ten §. daß er den mit dem Brande unternommenen Versuch bey dem Herrn Archiater Linnäus zu wiederhohltenmalen gesehen, da er dann die von demselben entstandenen Thierchen bey Tausenden, durch ein kussisches Mikroskop, ja bisweilen so gar mit bloßen Augen, betrachtet habe.

So richtig diese von zween großen Naturforschern angestellte Versuche seyn mögen, so läßt sich dennoch zur Zeit noch kein bündiger Schluß von denselben auf die thierische Beschaffenheit des Brandes im Getraide machen. Verschiedene Einwendungen und Zweifel dagegen, findet man im I. Zehend der ökonom. Reliquien des Hrn. v. Rohr, Bresl. 1769, gr. 8. S. 27—29, und im 32. St. des wittenb. Wochenbl. v. J. 1769.

Siehe auch den Art. Infusions-Thierchen.

Im 96. St. des hannov. Magaz. v. J. 1770, wird die Befeuchtung des Weizens mit Salmiak- und Salzwasser, als ein beym neuen Weizen mit dem besten Erfolge gebrauchtes Mittel wider den Brand angepriesen.

Um dem brandigen Weizen ein, wo nicht völlig dem besten gleiches, doch besseres, Ansehen zu geben, wird im 68. St. des hannov. Magaz. v. J. 1762, folgendes angerathen. Sobald der brandige Weizen beym Reinmachen einmal geworfen ist, wird derselbe auf der Tenne dünn aus einander gebracht. Hierüber streuet man in ziemlicher Quantität Gerstenkaff, und dieses wird mit dem Weizen durchgeharket. Wenn solche Vermischung geschehen ist, läßt man beydes ziemlich überdreschen. Je öfter dieses, und das Durchharken geschieht, um desto reiner wird der Weizen vom Brande. Letzterer wird zerschlagen, setzt sich an den Bart der Gerste, oder das Kaff, und sondert sich von dem glatten

glatten Weizenkorne ab. Dieser erhält alsdann ein gutes Ansehen, und ist, wenn mäßiger Brand vorhanden gewesen, von dem reinen Weizen fast gar nicht zu unterscheiden.

Zu Vermeidung, daß weder die feuchten und seit ihrer erlangten Reife noch niemals trocken gewordenen, noch auch die kleinen, spaten und unvollkommenen Körner, bey dem reinen Ausdreschen mit unter den Samen kommen, hat Hr. Landkammerrath v. Schönfeld, wie er in seiner Beschreibung der Landwirthschaft und deren Verbesserung, Leipz. 1773, gr. 8. S. 165, meldet, diese Einrichtung gemacht, daß der zu Samen bestimmte Weizen in einem Bansen zwischen zwo Scheuntennen geleget wird, damit sogleich nach dessen Einbringung, die man nicht anders als bey recht trocknem Wetter vornimmt, ehe er noch in der Scheune erwärmt und zu schwitzen anfängt, derselbe durch zwölf Drescher vorgeschlagen, und dünn auf den Boden geschüttet, auch täglich einigemal mit einem stumpfen hölzernen Rechen umgearbeitet wird, bis er recht trocken und zur Aussaat geschickt ist.

Im 33. St. des I. B. der ökon. Nachr. der patriot. Gesellschaft in Schlesien, a. d. J. 1773, S. 263, theilet ein schlesischer Landwirth folgendes Mittel wider den Brand im Weizen, welches derselbe, nach seiner Versicherung, schon durch achtzehnjährige Erfahrungen bewährt gefunden, mit. „Man nimmt auf 10 Scheffel Weizen, ¼ Pfund Alaun, ½ Pf. Kreide, ½ Pf. Federweiß, ½ Pf. Salpeter, ¼ Pf. Salmiak, 3 Metzen ungelöschten Kalk, und 1 Zobervoll Düngerlake. Es wird zuvörderst der Kalk in der Düngerlake gelöscht, und die Lake umgerührt. Wenn solche sich ein wenig abgekühlt hat, werden die übrigen Species, zusammen à 2 Pfund, nachdem selbige vorher wohl zerstoßen worden, hinein gethan, und die Lake wird wiederum fleißig umgerührt. Alsdann werden obige 10 Scheffel Samenweizen sorgfältig damit angesprenget, und zu mehrern malen umgestochen. Das Ansprengen des Weizens soll, wo möglich, 24 Stunden vorher geschehen, ehe man denselben zu säen gedenkt, der Weizen auch innerhalb dieser Zeit etlichemal umgestochen werden.

Nach

Nach dem 24. St. des II. B. vorgedachter ökon. Nachr. a. d. J. 1774, S. 190, f. versichert ein Ungenannter, sich bereits seit vielen Jahren folgender Methode mit dem besten Erfolge bedient zu haben. Er sondert zur Aerndezeit einen Theil des Weizenlandes aus, auf welchem das Getraide zwar nicht vorzüglich fett steht, aber vollkommene Aehren hat. Hier läßt er es ganz reif werden, und er wendet den möglichsten Fleiß an, um es trocken in die Scheune zu bringen, wo es in der Höhe aufgelegt, und so bald es nur geschehen kann, gedroschen wird. Ist der erhaltene Same durch das Fegen, und vermittelst der Putzmühle möglichst gereinigt, so wird er auf einem luftigen Boden, eine Hand hoch, aufgeschüttet, und täglich zweymal mit einem Rechen durchrührt. 24 Stunden vor der Aussaat läßt er denselben mit Mistpfützenwasser, in welchem ungelöschter Kalk aufgelöset ist, bis er durchaus naß ist, besprengen, nachher mit Schaufeln gut durcharbeiten, und in spitzige Haufen aufsetzen, welche mit Säcken bedecket werden. Nach 24 Stunden ist dieser zubereitete Weizen bis zum Stauben trocken, und zum Aussäen völlig geschickt. Kann er indessen, eingefallener schlimmer Witterung wegen, nicht bald aufs Land gebracht werden, so muß man ihn wiederum dünn aus einander werfen, damit er im Haufen nicht verstocke.

Hiebey ist noch anzumerken, daß durch diese Zurichtung, der Weizen aufquillt, und bey 1 Malter wohl 2 auch mehrere Scheffel zuwachsen. Wo man gewohnt ist, dünn zu saen, wird daher der Säemann voller greifen müssen; wo dieses nicht ist, wird man zugleich den Vortheil erhalten, daß der Same nicht zu dick zu liegen kömmt.

Ueberhaupt, wenn man alle und jede Ursachen, die von dem Brande angegeben werden, auch nur obenhin betrachtet, so muß es in die Augen fallen, daß nicht wenige darunter schlechterdings außer dem Gebiete der menschlichen Gewalt liegen. Wieder die wenigen andern, die sich innerhalb demselben befinden, sind aber so

unzäh-

unzählig viele Mittel vorgeschlagen worden, daß man gleich zweifelhaft ist, zu welchem man greifen soll, als man bey Untersuchung der Ursachen verlegen ist, welche davon angenommen zu werden verdiene. Das betrübteste hiebey ist dieses, daß man in Gefahr steht, die Mittel vergeblich anzuwenden, und, wie es scheint, so lange in Gefahr stehen wird, als man nicht die Ursachen und die eigentliche Beschaffenheit der Krankheit, welche man heben will, wissen wird. Um hiezu zu gelangen, ist wohl kein anderer Weg, als der Weg der Versuche. Diese müßten aber sowohl mit allen bisher angeblichen Ursachen des Brandes, als mit den dawider vorgeschlagenen Mitteln, angestellet, öfters wiederholet, und jede Erscheinung nebst ihrem Erfolge genau angemerket werden. Vielleicht ließen sich alsdann, aus Vergleichung verschiedener Fälle, die wichtigen Grundsätze und Regeln absondern. Es würde aber sehr langsam von Statten gehen, wenn ein einzelner Naturforscher dieses schwere Werk übernehmen wollte. Die Sache könnte indessen gar sehr erleichtert, und geschwinder, als man dem ersten Anschein nach glaubt, wenigstens größten Theils, zu Stande gebracht werden, wenn mehrere Naturforscher unter den Landwirthen sich zu einer Absicht vereinigten. Zuvörderst müßten die Ursachen sowohl, als die Mittel, welche einer sorgfältigen Prüfung werth erkannt würden, gemeinschaftlich bestimmet, die Regeln, nach welchen die Versuche anzustellen wären, festgesetzet, und hienächst die Arbeit selbst unter sie vertheilet werden. Wenn auch durch diese Bemühungen vor der Hand nur die Unrichtigkeit einiger angegebenen Ursachen, oder die Unzulänglichkeit einiger bisher vorgekehrten Mittel, außer Zweifel gesetzt würden: so könnte und würde auch dieses schon viele nützliche Folgen haben. Man kömmt der Erkenntniß einer Wahrheit, deren Untersuchung mit vielen Schwierigkeiten verknüpft ist, immer um einige Schritte näher, wenn man anfänglich auch nur die Scheingründe,

Gründe, womit sie wie mit einer Wolke umgeben ist, wegnimmt. Mit der Zeit gelangt man, bey gleichem Fleiß, ohne Zweifel zum Ziel; und es würde der gegenwärtigen ökonomischen Periode bey der Nachwelt zu besonderm Ruhm gereichen, wenn in derselben, unter so vielen andern nützlichen Erfindungen, auch die Kenntniß einer Krankheit, und die sichersten Mittel dagegen, gefunden würden, die einer der gemeinnützigsten Pflanzen tödtlich ist, und wider welche man bereits seit Jahrtausenden vergeblich Hülfe gesucht hat.

Neuentdeckte Ursache des Brandes in dem Getraide, st. im 3. Vers. der Bresl. Samml. 1718, S. 594—596.

Experimentirter Nutzen der Invention, das Getraide, vermittelst der Asche, vor Brand zu bewahren, st. im 5. Vers. derselben, S. 1409—1412.

Von einem neuen Experiment, das Korn vor Brand zu bewahren, st. im 8. Vers. derselben, Apr. 1719. S. 490—493.

Gedanken vom Brand im Getraide, dessen Ursachen, und den Mitteln dagegen, st. im 2. St. der Leipz. Samml. 1743, 8. S. 97—128. s. auch das 30. St. derselben, 1745, 8. S. 520—523.

Vom Brand im Getraide, aus dem Journal helvetique, a. d. J. 1747, übers. st. im 2. St. des VIII. B. des hamb. Magaz. S. 210—213.

Versuche über die Ursachen des Brandes im Getraide, st. im 7. St. der ökon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 561—567; und 77. St. S. 351—356; desgl. im 16. St. der giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. u. Nachr. v. J. 1764, S 114, f. S. oben, S. 382.

Auszug einiger Versuche, den Weizen und das Korn vor dem Brand zu verwahren, st. im 4. St. der stuttgard. Selector. physico-oeconom. 1751, 8. S. 329—343.

Abhandlung vom Brande im Weizen, von J. C. G. S. st. in der 30. Woche der berlin. wöchentl. Relat. der merkwürdigsten Sachen ꝛc. v. J. 1752, S. 479—484.

Ein Schreiben vom Brande im Getraide, von schädlicher Begiessung des Weizens, imgl. von Einkalkung des Samenweizens ꝛc. st. im 2. St. der schles. ökonom. Samml. Bresl. 1754, 8. S. 146—162.

Versuch, das Wesentliche des Brandes im Weizen, dessen Ursachen, und die Mittel dagegen, ausfindig zu machen, st. im 7. St. derselben, 1755, 8. S. 560—562. und im 8. St. S. 573—577.

Beytrag zu den Mitteln, den Brand in dem Weizen zu verhindern, st. im 100. St. der hannov. nützl. Samml. v. J. 1755. Siehe oben, S. 390.

Mittel, den Brand in dem Weizen zu verhindern, st. im 152. St. der berlin. wöchentl. Relat. ꝛc. v. J. 1755, S. 1213—1216.

Betrachtung über den Brand im Weizen; bey Gelegenheit der Mittel, so darwider im 152. St. 1755, und im 6. St. 1756 der berlin. wöchentl.

wöchentl. Relat. angegeben worden, ſt. im 30 und 33. St. derſelben, v. J. 1756.

Vom Brand im Weizen, ſ. das 173. St. der leipz. Samml. 1756, 8. S. 365—369.

Von der Beſchaffenheit des Brandes im Getraide, ſ. nordiſche Beyträge, zum Wachsthum der Naturkunde ꝛc. I. B. 2. Th. Altona 1757, 8. S. 115—128.

Gedanken vom Brand im Weizen, ſt. im 2. St. der erfurt. gel. Nachr. a. d. J. 1758, S. 12—14.

Theoretiſche und auf der Erfahrung gegründete practiſche Anmerkung, den Brandweizen betreffend; aus dem Gentlem. Magaz. Oct. 1759, S. 458, überſ. ſt. im 37. St. der hannover. Beytr. v. J. 1760.

Bemerkung vom Brand im Weizen, ſt. im 174. St. der leipz. Samml. 1760, 8. S. 514—517.

Abhandlung von dem Brand im Getraide, und die Mittel, ſolchem zu wehren, ſt. im 175. St. derſelben, S. 556—565.

Memoire pour ſervir à indiquer le plan, qui a été ſuivi pour parvenir à connoitre ce qui produit le bled noir dans les bleds, & à connoitre les remedes propres à detruire cette corruption: envoyé par ordre du Miniſtere à tous les Intendans des Provinces & Généralités du Royaume, à Paris 1760. ſt. auch bey den Principes de l'agriculture & de la vegetation, trad. de l'angl. de Mr. *Home*, à Paris 1761, 8. S. 159—174.

Vorſchrift eines Mittels, das Getraide vor dem Brande zu verwahren; welches in der königl. Druckerey zu Paris herausgekommen, und auf Befehl des Miniſters an alle Intendanten im Königreich, zur weitern Bekanntmachung ausgetheilt worden, ſt. im 1. St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 128—130; im 9. St. der gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 67—69, und im 9. St. der nützl. Nachr. und Abhandl. das Oeconomie- und Commerzweſen betreffend, v. J. 1767, Wien, gr. 8. S. 653—656.

Receipt to prevent ſmuttineſs in wheat, ſt. im Gentlem. Magaz. for Oct. 1764, S. 476.

Anzeige einer leichten Zubereitung des Getraides, um die Saat vor dem Mehlthau und dem Brand zu verwahren, ſt. im 2. St. des 5. Jahrg. der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 41—59.

Sicheres Mittel wegen des Brandes im Weizen, ſt. in No. 6. der wöchentl. königsb. Frag- und Anz. Nachr. v. J. 1765.

Vom Brande im Weizen, ſ. den 3. B. des aus dem Engl. überſ. Muſeum ruſticum & commerciale, Lpz. 1765, 8; S. 31—38; B. 4, S. 77, fgg. S. 129, f.; B. 5, S. 138—140; B. 6, S. 314; B. 9, S. 184. 191; B. 10, S. 221, fgg. S. 234, und S. 302—308.

Beantwortung der Frage: Welches iſt die wahrſcheinlichſte Urſache des Brandes im Weizen? ſt. im 14. St. der Dresdn. gel. Anz. a. d. J. 1767.

Schreiben vom Brand im Getraide ꝛc. ſt. im 5. St. der wiener. ökon. Sammlungen, v. J. 1768, gr. 8. S. 451—464, und im 6. St. S. 519—523.

Von

Von dem Brande im Weizen, ſ. das 5—7. St. der nützl. Beyte. zu den ſtreliz. Anz. v. J. 1768.

Brief eines Correſpondenten der Geſellſch. über den Brand im Getraide, ſt. im 2. St. des 9. Jahrg. der Berner Abhandl. a. d. J. 1768, S. 133—141.

Mittel, den Weizen vor dem ſogenannten Brand zu bewahren, ſt. im 42. St. der gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1768, S. 338. f.

S. Gedanken über die Frage: Ob der Brand in verſchiedenen Getraidearten von Inſecten oder Würmern herrühre? ſt. im 32. St. des wittenb. Wochenbl. a. d. J. 1769, S. 261—265. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weizen, ſt. im 96. St. des hannov. Magaz. v. J. 1770. Siehe oben, S. 394.

Mittel wider den Brand im Weizen, ſt. im 33. St. des I. B. der öcon. Nachr. der patriot. Geſellſch. in Schleſien, a. d. J. 1773, S. 263. Siehe oben, S. 395.

Gedanken über den Brand im Weizen, ſt. im 2, 3. und 4. St. des III. B. derſelben, a. d. J. 1775.

* * *

Von der Natur, dem Sitze und den Urſachen des Brandes im Getraide, von Hrn Aimen, aus dem Engl. überſ. vom Herrn Loys von Cheſeaux, ſt. im 1. St 4ten Jahrg. 1763 der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 217—223.

Von des Hrn. Aymen Mittel wider den Roſt und Brand im Getraide, ſ. No. 36 des leipz. Intell. Bl. v. J. 1765, S. 318, imgl. das 47. St. der gieſſ. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1765, S. 374, f.

Lettre de Mr. AUCANTE, ſiehe im II. Th. meiner Encyclopädie, S. 459.

Carl Ludw. Bruch Anmerkung von Mitteln, den Brand zu verhüten, ſt. in D. Schrebers Sammlung ꝛc. 3 Th. Halle 1758, gr. 8. S. 228.

RUD. JAC. CAMERARII diſſ. de uſtilagine frumenti. Tubing. 1709, 4.

Henr. Fried. Delius Anmerkung von dem Brande im Weizen, ſt. im 36. St. der fränk. Sammlungen, Nürnb. 1762, 8. S. 534. f.

Joh. Gottl. Gleditſch neuer Beytrag zur Geſchichte des Brandes im Getraide, ſt. in deſſen vermiſchten phyſicaliſch-botaniſch-öconomiſchen Abhandlungen, 1 Th. Halle 1765, gr. 8. S. 105—156. S. oben, S. 392.

Jo. Tph. Kayſers gründliche Nachricht vom brandigen Weizen, Bernb. 1768, 8. 3 B. Sie ſteht auch bey v. L. Lüders nähern Beſtätig., daß das ſchmale und flache Pflügen am nützlichſten ſey, Flensb. 1769, 8. S. 73—80.

Jo. Ge. Krugs Unterſuchung des Brandes im Weizen, ſt. im 56. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1753, 8. S. 598—602. Siehe oben, S. 394.

Das ſicherſte Mittel wider den Brand im Weizen, von M. J. D. Ruttner, ſt. in No. 41 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 352.

S. 252—354; desgl. im 1. St. des VII. B. der physicalisch-öcon. Auszüge, Stuttg. 1765, 8. S. 128—133.
CAR. LINNÆI diss. mundum invisibilem breviter delineatura, Upsal. 1767, 4. Siehe oben, S. 394.
C. J. Meyers Abhandlung von dem Brande im Getraide, und den Mitteln, solchem zu wehren, st. im 78. St. der Hannover gel. Anz. v. J. 1752.
Einige Anmerkungen über den sogenannten Brand im Getraide, von J. G. Model, st. im 2. Th. der Abhandl. der freyen öconom. Gesellsch. in St. Petersb. Riga und Leipz. 1773, gr. 8. S. 205—208; imgl. in dessen kleinen Schriften, St. Petersb. 1773, gr. 8. S. 27—44.
Ge. Fr. Millers Sendschreiben von der wahren Ursache des Brandes im Getraide, st. im 47. St. der Leipz. Samml. 1747, 8. S. 1036—1051.
Vom Brande im Getraide, s. Hrn. Otto von Münchhausen Hausvater, Th. I. S. 149. Siehe oben, S. 392, f.
C. L. N. (Carl Ludw. Neuenhahns) Untersuchung einiger Ursachen des Weizenbrandes, und der Mittel, solchen zu verhindern, st. im XII. Th. der öconom. physical. Abhandl. Lpz. 1757, 8. S. 767—800.
Hrn. du Plessis Mittel, das Getraide vor dem Brande zu bewahren, st. im 25. St. der Hannover Beytr. v. J. 1762, S. 387—396.
Part of a letter from the Abbe PLUCHE, to Dr. Mortimer, dated Paris, Oct. 24, 1736, N. S. concerning the Smut of Corn, st. im 1. Th. des XLI. B. der Philos. Transact, No. 456, for Jan.—June 1740, S. 357, f.
Mittel für den Brand in dem Winterweizen, s. Jo. Heinr. Pratje landwirthschaftliche Erfahrungen, 3 Quartal. Altenb. und Lüb. 1769, gr. 8. St. 28, S. 438—440.
G. Rammelt Gedanken von der Ursache des Brandes im Weizen, und den Mitteln dagegen, st. in D. G. Schrebers Sammlung ꝛc. II. Th. Halle 1756, gr. 8. S. 325—329.
J. H. Ritters nützliche Anmerkungen ꝛc. s. im IIten Th. meiner Encyclopädie, S. 459.
Fr. Moritz v. Rohr Abh. von dem Brande im Getraide, und von der Einkalkung des Weizens, um den Brand zu verhüten, st. in dessen öcon. Reliquien I. Zehend. Bresl. 1769. gr. 8. S. 25—39. Siehe oben S. 394.
D. G. Schrebers Prüfung der Meinung vom Brande im Getraide, welche Hr. Tillet in einer französ. Preisschrift vorgetragen hat, st. im 25. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757; desgl. in dessen Sammlung ꝛc. XIV. Th. S. 363, fgg. Siehe oben, S. 385.
Eb. dess. Anmerkungen über Hrn. Rammelts Gedanken, den Brand im Weizen betreffend, st. in dessen Sammlung ꝛc. II Th. Halle 1756, gr. 8. S. 330—340.

Eb. deſſ. beſtätigte Erfahrung von dem Nutzen des Mittels wider den Brand im Weizen, ſt. in deſſen Sammlung ꝛc. V. Th. Halle 1760, gr. 8. S. 217—219.

Carl Gottl. Schulz Abhandl. vom Brand im Weizen, ſt in No. 13 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1767; dikal. im 21. St. der Gieſſ. wöchentl. Anz. und N. v. J. 1767, S. 161—164.

Auszug eines Briefes des Pfarrherrn, B. Herk. Sprüngli, von Verwahrung des Getraides vor dem Brande, ſt. im 1. St. des 4ten Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 224 f.

Stieglitz Mittel wider den Brand im Weizen, ſt. im 6. St. der Berl. wöchent. Relat. ꝛc. v. J. 1756, S. 41 f.

Ge. Con. Stockhauſens Anzeige eines durch die Erfahrung ſehr bewährten Mittels gegen den Brand im Weizen, ſt. in deſſen Beytr. zur Rechtsgelahrth. ꝛc. I. B. 1. St. Frf. M. 1769, 8. S. 93.

Des Pfarrherrn Olof Strands Verſuch, den Weizen vor dem Brande zu verwahren, ſt. im III. B. der überſ. Abhandl. der Schwed. Acad. der Wiſſ. a. d. J. 1741, Hamb. 1760, gr. 8. S. 172 f. Siehe oben, S. 387.

Schreiben des Hrn. Stürlers über die Weiſe den Brand im Getraide zu verhüten, ſt. im 4. St. des I. Th. der Samml. der ſchweizer Geſellſch. in Bern von landwirthſchaftl. Dingen. Zürich 1760, gr. 8. Art. 28. S. 896—912.

J. L. Stürlers Schreiben, von den Mitteln, dem Brande des Getraides durch eine Lauge vorzubeugen, ſt. im 1. St. des 4ten Jahrg. der Berner Abhandl. und Beobacht. S. 209—211.

Diſſertation ſur la cauſe qui corrompt & noircit les grains de bled dans les épis, & ſur les moyens de prévenir ces accidens, qui a remporté le prix au jugement de l'Acad. des b. l. ſc. & a. de Bourdeaux, par Mr. TILLET. à Paris 1755, 4. 150. S.

Eb. deſſ. Suite des expériences & reflexions ſur la cauſe &c. relatives à la diſſertation, qui a remporté le prix &c. à Paris 1755, 4. 66. S.

D. Ueb. u. d. T. Des Hrn. Tillet Abhandl. von der Urſache, woher die Körner des Getraides in den Aehren verderben und ſchwarz werden, und von den Mitteln, wodurch man dieſen Zufällen zuvorkommen kann, welche bey der königl. Acad. d. Wiſſ. und fr. K. zu Bourdeaux den Preis erhalten hat. Hamb. 1757, 8. 21 B. n. 4 B. Tabellen. Siehe oben, S. 385.

Lettre de Mr. TILLET, à M*** ſur la corruption du froment, ſt. im Mercure de France, Juin 1757, S. 179—184.

D. Ueberſ. u. d. T. Schreiben des Hrn. Tillet an Hrn. *** vom Brande im Getraide, ſt. im 4. St. des 3. Th. des phyſical. und ökon. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 29—31.

N. L. Tſcharners Vorſchrift einer Lauge, das Samkorn vor dem Brande zu verwahren, ſt. im 1. St. des 4 Jahrg. 1763, der Berner Abhandl. S. 226 f.; desgl. im 9. St. der nützl. Nachr. und Abhandl. ꝛc. v. J. 1767, Wien, gr. 8. S. 651—653.

Brand, ein Kunstwort bey der Kohlenbrennerey, bezeichnet ein Holz, aus welchem nur bloß die wässerige und dünnere öhlichte Materie getrieben, der Theer und Pech aber zurück geblieben sind. Dessen Farbe ist braun, mehr oder weniger in das Schwarze fallend, nachdem der Grad des Feuers stärker oder schwächer gewesen ist. Er hat die Gestalt des Holzes; ist spröder als das Holz, daraus er geworden, doch fester als die Kohle, und brennt mit einer lodernden, sehr heftigen, weit hellern und schärfern Flamme, als das rohe Holz.

Ob nun zwar die Brände ein weit heftigeres Feuer geben, als die Kohlen, so kann man doch nicht bey allem Schmelzfeuer mit Bränden auskommen; es bleibt noch zu viel Wässerigkeit zurück, welche, den höchsten Grad des Schmelzfeuers zu erhalten, nicht gestattet, dabey die Brände, wenn sie in einen engen Raum eingeschlossen sind, eine solche dampfige Flamme von sich geben, daß sie die heftigste Wirkung des Feuers erstickt; daher kann man bey solchen Arbeiten, wo strenge metallische Körper schichtweise mit Kohlen über einander gesetzt werden, imgleichen in den Windöfen, wo in Schmelztiegeln geschmolzen wird, mit Bränden bey weitem nicht so gut auskommen, als mit Kohlen.

Im Steinkohlenbergwerke, verstehet man unter Brand, das Unterste, wo sich die Steinkohlen endigen. Siehe Kohle. (Stein-)

Brand an Pferden, ein gewisses Kennzeichen, welches den Füllen an einem von den hintern Bügen gemacht wird; siehe Brennen der Füllen.

Brand an Pferden, eine Cur, welche mit ihnen vorgenommen wird; siehe Brennen der Pferde.

Brand an Pferden, eine Krankheit. Wenn eine Entzündung nicht vertheilt, auch nicht zur Vereiterung hat gebracht werden können, sondern immer heftiger wird und bis aufs höchste steigt; nachgehends die Zufälle der Entzündung jählings vergehen, ohne daß die Ursache

derselben weg ist; wenn ferner der leidende Theil weniger empfindlich wird, und wenn sich Blasen voll wässerichter Feuchtigkeit, die bald gelb bald röthlich ist, äussern: so ist der heiße Brand (Gangræna) vorhanden. Wenn endlich alle Empfindung in dem Theile aufhört; wenn der Ort weich und schlaff wird, und, wenn man darauf drückt, Gruben behält; wenn kein Pulsschlag mehr zu fühlen ist, und sich endlich ein leichenhafter Geruch äußert: so heißt dieses der kalte Brand (Sphacelus). Es sind alsdann alle zum Leben gehörige Bewegungen völlig vernichtet, und eine tiefe tödliche Fäulung greift alle angrenzenden Theile; ja sogar die Knochen selbst an. Ein heißer Brand kann gedämpfet werden; bey dem kalten Brande aber muß der dadurch abgestorbene Theil schlechterdings von dem lebendigen weggeschnitten werden.

Wenn diese Krankheit ein altes Pferd bekömmt, es mag nun von freyen Stücken, oder von einem Zufalle seyn, so ist sie fast allemal tödlich; eben so wie alte, oder wassersüchtige, schwindsüchtige oder scorbutische Personen meistentheils am Brande sterben, von was für einer Ursache er auch entstehet.

Zu Heilung des heißen Brandes ist nichts besser, als ein zeitiges und schmerzhaftes Schröpfen, um das sich auflösende Blut und die faulenden Säfte heraus zu schaffen. Nach dem Schröpfen aber ist nöthig, daß die Geschwüre und der ganze Theil mit starkem, warmen Kalkwasser gewaschen werden, worein man etwas gepülverten Schwefel, als ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund in $1\frac{1}{2}$ Quart Kalkwasser gethan hat.

Folgendes Mittel leistet zu Stillung des Brandes gleichfalls gute Dienste. Man nimmt: Terpenthinöhl, 4 Unzen; Myrrhen- und Aloe-Tinctur, 1 Unze; mischet dieses, und wäscht die Geschwüre damit, sehr warm gemacht, des Tages zweymal aus.

Unter allen äußerlichen Umschlägen, preiset B. Voste folgende Solution an. Man nimmt: Salpetergeist, (der

(der mit Hülfe des Vitriolöhls gemacht ist) oder, in Ermangelung dessen, gemeines Scheidewasser, 2 Unzen; Queckſilber, 1 Unze; vermiſcht dieſes, und macht eine Solution daraus; tauchet Läppchen hinein, und legt ſie rings um den brandhaften Theil, ſo wird ſich, wie der Erfinder davon ſpricht, das Todte von dem Lebendigen absondern.

Oder: man kocht 2 Loth Fieberrinde, gepülvert, in 1 Quart Waſſer, und ſchlägt dieſes mit Tüchern um den Schaden.

Mehrere äußerliche Mittel wider den Brand, findet man im öconomiſch- und phyſical. Lexicon, II. Th. Lpz. 1750, f. Col. 457, f.; im I. Th. der Onomatalogia œconomica, Ulm, Frankf. und Leipz. 1760, 8. Col. 697. und in Zinkens öconom. Lexicon, Leipz. 1764, 8. Col. 401.

Innerlich kann man 1 Pfund Fieberrinde, und zwar zwey Mal des Tages, jedes Mal 2 Loth, mit Bier und etwas venetianiſchem Theriak vermiſcht, eingeben.

Es ſind beſonders die Schußwunden, wegen der mit dieſer Art der Wunden verknüpften Quetſchung, zum heißen und kalten Brande geneigt; daher iſt bey derſelben ein ſehr tiefes Schröpfen gewiß das allerdienlichſte, um die natürliche Wärme des Theiles zu befördern.

Heinr. Brackens verbeſſerte Roßarztneykunſt, Altenb. 1758, 8. S. 318–321.
Hrn. Prof. Erxleben pract. Unterr. in der Viehartzneykunſt, Gött. und Gotha 1771, 8. S. 31.
Hrn. v. Sind Unterricht in den Wiſſenſch. eines Stallmeiſters, Gött 1775 gr. 8. S. 1224. fgg.
Hrn. Prof Zeiher Lehrbegriff von den Krankheiten der Pferde, Berl. 1771, 8. S. 196—198.

Brand, eine Krankheit des Rind- Schaf- und Schweinviehes, iſt eben ſo gefährlich, als bey den Pferden. Es iſt dieſes eine zuweilen graſſirende und anſteckende Seuche, da gedachtes Vieh böſe Mäuler und Hälſe mit vielen Blaſen bekömmt, darüber gar bald der Rachen und Schlund roh, und zum Genuß alles nur etwas harten Futters unbrauchbar wird. Die Füße werden aus eben dieſer Urſache zum Gehen untüchtig; daher ſolches Vieh,

weil es nicht fressen kann, und dazu beständig hinken muß, auch sonst gewaltige Entzündungen und Schmerzen, auch wohl in den nicht sichtbaren Theilen empfinden mag, elend, mager und sehr hinfällig wird. Wenn das Rindvieh davon angegriffen wird, so läuft ihnen zu Anfange nur ein wenig Geifer aus dem Maule; er nimmt aber von Stunde zu Stunde zu, und das Vieh hört sodann auf zu fressen. Einige bleiben beym Fressen, werden aber auf allen vier Füssen lahm. Den Kühen vergehet die Milch, wenn sie gleich noch fressen. Die Schweine lassen keinen Geifer laufen; sie hören aber sogleich beym ersten Anfall der Seuche, zu fressen auf, und sodann finden sich in den Mäulern und oben auf dem Rüssel, wie auch zwischen den Klauen, eben solche Blasen, wie beym Rindvieh. Ja einige, hauptsächlich die Säue, bekommen unter dem Leibe am ganzen Bauche eine große Menge Blasen. Mit den Schafen hat es eben die Bewandtniß, wie bey dem Rindvieh. Sie geifern, hören auf zu fressen, und werden lahm.

Was die Cur dieser Krankheit betrifft, so nimmt man Honig und Mehl, und läßt damit dem Vieh die rohen Mäuler schmieren. Eine Salbe von Baumöhl und Schießpulver thut schleunige Wirkung, ob sie gleich das Vieh etwas angreift. Zugleich muß man dem Vieh, jedem Stück 1 Nößel von einem Tranke, den man von Anieß, Lorbeeren, Fett und Sauer kochen läßt, eingiessen, auch die schlimmsten mit dem Brodem von einem aus Anieß und Haberkümmel verfertigten Decoct unter dem Halse räuchern lassen.

Oder, man nimmt Buchweizenmehl, knetet es mit Honig ein, und macht daraus, nach Proportion der Größe des Viehes, mäßige Kugeln, z. B. bey einem Stück Rindvieh, als eine mäßige Flintenkugel, und steckt zu wiederholtenmalen, dem kranken Vieh eine davon in den Hals. Es lindert, kühlt und heilt; und

obgleich

obgleich das Vieh Anfangs einen Widerwillen davor bezeiget, so scheint es doch, als wenn selbiges die ihm dadurch beygebrachte Linderung gar bald merkte, indem es solche Kugeln binnen weniger Zeit nicht allein ohne Widerstand einnimmt, sondern so gar selbst darnach zu verlangen scheint.

Andere haben Schlangenfett genommen, und die Blasen und das rohe Fleisch des Maules, Halses und Schlundes damit gesalbet, und davon überaus gute Hülfe empfunden; außer daß, der Fettigkeit wegen, das Vieh den Appetit zum Fressen verloren hat, dagegen aber auch desto geschwinder wieder curirt worden ist. Insonderheit hat dieses Schlangenfett an den Füssen, besonders, wenn die Schaalen gar abgeschworen sind, ausnehmende Dienste gethan. Das Schmieren der hinkenden Schafe mit Theer, hat das Uebel nur ärger gemacht.

S. das 87. St. der Hannov. gel. Anz. v. J. 1754, Col. 1117—1130; und das 100. St. derselben, v. e. d. J. Col. 1409—1414. wie auch das 74. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1754, 8. S. 154-156.

Einige unterscheiden beym Rindvieh den innerlichen Brand, den im Leder, den weißen und den Gliederbrand.

Bey dem innerlichen Brand, welcher auch der schwarze oder Herz-Brand genannt wird, stehet das Vieh still, und käuet nicht wieder. In solchem Falle nimmt man Schießpulver, kleingestoßene Kreide und blaue Lilienwurzel, und gießt es mit Mistlake dem Vieh ein. Oder, man nimmt 2 Löffelvoll Asche; Schießpulver und Schwefel, von jedem ½ Löffelvoll, und gießt es dem Viehe mit Wasser aus einem Schmiede-Löschtroge, oder mit warmer Kuhmilch ein.

Der Lederbrand ist eine Entzündung der Säfte, welche zwischen dem Fleische und der Haut sich finden. Das Kennzeichen davon ist, wenn das Vieh traurig wird, nicht fressen will, um die Augen einfällt, kalte Nasenlöcher und Ohrenspitzen bekömmt, und, wenn man

dem Vieh die Haut auf dem Rücken aufzieht, selbige knackt oder raschelt. Um solchem am geschwindesten zu helfen, ziehe man zwischen den Fingern dem Viehe die Haut über den Rücken lang, bis an das Kreuz, und immer so hin und wieder auf dem Rücken und Kreuze, bis an den Schwanz auf, bis man fühlt, daß die Haut nicht so sehr fest anliege und knacke. Zur innerlichen Cur, nimmt man Schießpulver, und kleingestoßenen Pfeffer, von jedem ½ Löffelvoll, thut solches in 1 Nößsel Essig, rührt es unter einander, und giebt es dem Vieh ein. Hiebey muß man das Vieh mit dem Kopfe über sich aufbinden, und also eine Viertelstunde stehen lassen.

Nach Anderer Vorschrift wird diese Art des Brandes auf folgende Art curirt. Es darf nur mit einem scharfen Messer an dem Orte, wo sich der Brand hingesetzt hat, das Leder eines kurzen Fingers lang aufgeschnitten werden, und zwar allezeit an dem Orte, wohin die Feuchtigkeit am leichtesten ablaufen kann. Nach gemachter Oeffnung muß der Brandort von allen Seiten stark gedrückt, und die inwendigen Brandblasen zerquetschet werden, damit alles verbrannte Geblüt heraus laufen könne. Hierauf wird die ganze Gegend, absonderlich die geschnittenen Wunden, öfters mit Brandwein gewaschen. Man muß aber Ueberschläge von fetten Leimen, oder von warmem Rindviehmist machen, damit die Hitze gedämpfet werde. Solche Umschläge müssen, so bald sie von der Hitze trocken geworden, wieder frisch aufgelegt werden.

Der weiße Brand greift absonderlich die weichen oder fleischigen Theile an, wohin auch die Gedärme zu rechnen sind. Es trifft auch dieser Brand zuweilen dem Vieh die Zunge; das Vieh fängt alsdann an zu geifern, kann nicht recht fressen, und endlich schwillt die Zunge sehr, wobey die Drüsen dermaßen anlaufen, daß das Vieh das Maul weder recht auf- noch zumachen kann. In solchem Falle ist am besten, daß man dasselbe bald schlachten läßt; dasjenige aber, was vom Brande angegriffen ist, muß weggeworfen werden.

Der Glieder-Brand findet sich in den Beinen, entweder in den vordern, oder hintern, oder in allen zugleich ein. Trifft es alle Beine zugleich, so fällt ein solches Stück Vieh jählings darnieder; und es ist auch nicht wieder aufzubringen, man möge vornehmen was man will. Diejenigen, bey denen der Brand nur entweder die vordern oder die hintern Beine trift, fangen an, die getroffenen Beine zu sperren; und wenn sie sich gelegt haben, so können sie sich nicht auf dieselben stützen, sondern verkehren die Füße gänzlich. Wenn man bey letzterer Art es nur bald gewahr wird, so ist das beste Mittel dawider, daß man sich äußerst bemühe, solche Stücke Vieh in Bewegung zu bringen; und ob es gleich im Anfange schwer hergehet, so muß man doch nicht nachlassen. Ist aber der Brand in alle Beine zugleich gekommen, so hält es schon schwerer. Das allerbeste hiebey ist, wenn man sie nicht bald schlachten lassen will, daß man die Beine, so lange als möglich, reibe. Man nimmt Hensamen, oder andere gute Kräuter, wie man sie hat, oder auch nur gut aufgekommenes blätteriges Heu, mit etwas Leinsamen vermengt, kocht dasselbe in einem Topfe; und wenn es etwas abgekühlt, und die siedende Hitze heraus ist, bähet und wärmt man die Beine damit, und macht Umschläge davon, welches man zum öftern wiederholt.

S. öconomisch- und physical. Lexicon, Lpz. 1750, f. Col. 458, f.
Die aus dem Franzöf. des Hrn. L. A. v. B. übersetzte wohlunterrichtete Landwirthin, Nürnb. 1774, 8. S. 167—171.
Jo. Ge. Leopolds Landwirthschaft, Sorau, 1750, 4. S. 428—432.

Das brennende Feuer, oder der kalte Brand, beym Hornvieh, wird im Hannoverischen auch das Lege genannt, und H. Superint. Münch hat den Gebrauch der Belladonna von vortrefflicher Wirkung gegen dieses Uebel gefunden. Man findet seine deshalb angestellten Versuche, im 82. St. des Hannover Magaz. v. J. 1770, Col. 1299, f. und im 52. St. desselben, v. J. 1774, Col. 817—823.

Brand im Rohr, wird bey den Jägern von einem Rohre gesagt, welches also zugerichtet worden, daß aus demselben das angeschossene Wild nicht gut sterben, oder, weidmännisch zu reden, nicht gut enden will. Man hat einen kalten, und einen heißen Brand im Rohr. Da mir die ganze Erzählung davon, wie auch die Vorschrift, wie einem solchen Rohr zu helfen sey, sehr abergläubig vorkömmt: so wird man es mir verzeihen, wenn ich Bedenken trage, dasselbe hier anzuführen. Wer es zu wissen wünscht, wird sich gefallen lassen, deshalb den 2ten Th. des ökonomisch- und physical. Lexicon, Col. 459, oder **Döbels** Jäger-*Practica*, Lpz. 1754, f. Th. III, S. 117, f., oder den I. Th. der Onomatologia forestalis, Frf. und Lpz. 1772, gr. 8. Col. 360—363, nachzuschlagen.

Brand, eine Krankheit der Schafe und Schweine; siehe oben, S. 405, f. und unten, Brand-Blut.

Brand in den Wäldern und Heiden, Feuer und Feuerschaden in Forsten, Fr. Bois arsin, entstehet entweder von selbst, oder durch Verwahrlosung, oder durch Bosheit.

Von dem von selbst entstehenden Brande, ist Schwefel und salpetrige Materie die Ursache. Das Feuer bricht im Sommer bey heißem Wetter aus, wenn die Strahlen den Boden innerlich entzünden. Stehet nun Heidekraut, oder befindet sich Torf darin, so werden beyde zu Kohlen, bis das Feuer je mehr und mehr um sich frißt. Wo sich die Wurzeln tief einziehen, hat man Beyspiele, daß das Feuer etliche Ellen tief in den Boden hinein gehet, und der Torf zu Asche und schwarzem lockern Staube wird. Ergreift das Feuer einen oder mehrere Bäume, besonders die unten faul sind: so geschieht dadurch großer Schade.

Man wird diesen Zufall entweder aus dem Rauche der Erde gewahr; oder, wenn es nicht rauchet, sondern innerlich fortglimmt, so stößt man mit einem Stocke hinein, und trifft lockern Staub und Asche an. Alsdann

ist es Zeit, daß die Angrenzenden durch die Sturmglocke aufgefordert, und ganze Dorfschaften und Aemter durch reitende und laufende Bothen auf das eiligste aufgeboten werden, Rettung zu thun.

Um solches Erd- und Waldfeuer zu löschen, muß man tiefe Gräben ziehen, die Erde nach dem Feuer zu werfen, und in die Gräben Wasser gießen, mit spitzigen Pfeilen viel Löcher hinein stoßen, und voll Wasser füllen, auch neben und über den Gräben das Heidekraut, Torf und Moos abzuräumen, und das im Wege liegende dürre Reisig und Holz wegzuschaffen suchen, damit das Feuer nicht darin fortlaufe, sondern sich aufhalten müsse. Mit bloßem Wasser, ohne Grabenziehen, wird nichts ausgerichtet, sondern es bricht nebenher durch, und glimmt in der Erde fort.

Ist das Gehölz aus Verwahrlosung oder Nachlässigkeit, durch Anzünden der Stoppeln, durch Asche- oder Kohlenbrennen, durch Ausbrennen der Radestöcke, durch die vom Tobakrauchen ausgeworfenen Kohlen ꝛc. entstanden, oder, wenn wohl gar durch Leichtfertigkeit oder Bosheit der Köhler, Aescherer, Holzhauer oder Viehhirten, Feuer in das Gehölze gebracht wird; so ist am sichersten, daß man unter Wind einen Strich Bäume und Unterholz glatt ab, und gegen das Feuer zu, haue, jedoch breit genug; sonst, wenn die Bäume erst oben hinauf brennen, so entzünden selbige mit ihrer Hitze die nächst daran stehenden Bäume von oben. Bey Feuer ist gemeiniglich Wind; daher lodert es geschwinde fort, durch Verhauen aber wird es am ersten gedämpfet. Man pflegt auch, um den Brand in seine Gewalt zu bekommen, einen District Bäume in einiger Entfernung vom Orte des Brandes umzuhauen, und die zuletzt stehenden Bäume mit Fleiß in Brand zu setzen, damit sich jenes Feuer dahin ziehen, und sein Ziel finden möge.

Diesem Unfalle ist das harzige Tanzelholz vornämlich unterworfen, und es ist der daraus erwachsende Schade unbe-

beschreiblich; immaßen auf solchen Brandstätten und Gegenden in vielen Jahren kein Holz wieder aufsliegen will, und der Boden dermaßen durchbrennt worden, daß die Spuren davon in 40, 50 und mehr Jahren nicht vergehen. Ob auch schon vermittelst der Asche etwas Gras wächst: so kann doch der Baumsame keine solche Schärfe und Lauge von der Asche vertragen, und also nicht wieder aufgehen, indem er davon gänzlich zerfressen wird.

Um dergleichen Schaden wieder in etwas zu ersetzen, muß man auf dergleichen Brandstellen das noch etwann stehen gebliebene Holz oder Stöcke vollends abhauen und ausroden, den ganzen Fleck umpflügen und umhacken, und selbigen mit Holzsamen wiederum besäen; weil es sonst, wie vorgedacht, lange zugehet, ehe solcher Ort wieder zum Anflug und Wachsthum kömmt, wofern nicht der frische Boden hervor und herauf gebracht wird. Wo aber das Erdfeuer das Holz verderbt hat, daselbst ist auch mit Umhackung und Besamung nicht viel zu thun. weil das Feuer gar zu tief gehet. Jedoch sucht man beyden, so viel möglich, zu helfen, und schonet dieselben wenigstens mit der Viehhütung, eben so wie die jungen Haue.

In der königl. preußischen Holz- Mast- und Jagdordnung, für die Mittel- Alte- Neue- und Uker-Mark, d. d. Berlin d. 20. May, 1720, ist, Tit. XX, von Feuerschäden in den Heiden, folgendes verordnet:

„§. 1. Gebieten und verordnen Wir, daß Niemand, er sey wer er wolle, einiges Feuer, weder im Walde noch auf dem Felde, wo Holzungen anstoßen, machen, oder des Nachtfischens und Krebsens mit Feuer, imgleichen des Tobakschmauchens, bey trockner Sommerszeit, in den Heiden, bey Unserer höchsten Ungnade und bey Vermeidung zehnjährigen Karrens auf der Festung, auch nach Befinden, härterer Leibes- und Lebensstrafe, gebrauchen solle; Und befehlen zugleich allen Unsern vorbenannten Bedienten, insonderheit aber denen, welche Wir zur Aufsicht Unserer Heiden und Holzungen bestellt und bestellen lassen, hiemit gnädigst, jedoch ernstlich, daß sie samt und sonders ein wachsames Auge darauf haben, auch ein jeder an seinem Orte steif und fest darüber halten solle, damit dieser Unserer Verordnung

nung überall gehorsamst möge nachgelebt und alle Feuerschäden nach Möglichkeit verhütet werden.

§. 2. Sollte aber einer oder ander, aus dringender Noth eine verwachsene Wiese anstecken, und das alte Werst und Strauch ausbrennen, oder auf dem Felde auch, um das Land zu reinigen, Feuer anlegen müssen, so soll doch solches mit Vorbewußt, Willen und Genehmhaltung der Obrigkeit, auch in Beysein der Forstbedienten desselben Ortes, geschehen, die es dann eher nicht, als bey stillem Wetter, und da man keines Windes zu befahren, verstatten, auch ehe das Anstecken geschieht, die Oerter, welche angesteckt werden sollen, mit einem breiten Steig, damit das Feuer nicht überlaufen könne, beschippen, zu dem Ende auch genugsame Leute mit Schippen, Spaden, Aexten, und anderm nöthigen Zeuge bey der Hand haben soll, damit, wenn das Feuer wider Vermuthen überhand nehmen wollte, demselben in Zeiten gewehret werden könne. Wie dann auch solche Leute nicht eher vom Brande gehen sollen, bis alles gänzlich ausgelöschet, und solchergestalt allem besorglichen Schaden vorgebeuget worden ist. Würde auch Jemand sich freventlicher Weise unterstehen, unangesagt der Obrigkeit und den Forstbedienten, seine Wiesen und Aecker dennoch anzustecken: so soll derjenige nach Befinden mit empfindlicher Leibesstrafe belegt werden, obgleich denen Nachbaren dadurch kein Schade zugewachsen seyn möchte.

§. 3. Insonderheit sollen die Schäfer und andre Knechte, item die Hirten, oder wer ihnen nur Anleitung dazu gegeben, auch wohl gar am Leben gestrafet werden, wenn sie sich unterstehen würden, die Heiden um der Hütung und des Grases willen vorsezlich anzustecken, und soll demjenigen, der dergleichen Frevelen namhaftig machen wird, alles des dawider handelnden Schäfers oder Hirten Schafe und ander Vieh zum Recompans gegeben werden.

§. 4. Und da insonderheit hiebevor die Hirten sowohl in den Heiden, als auch auf den Feldern, in die Bäume Feuer gemacht, daraus groser Schade entstanden: so soll ihnen nunmehr solches bey Strafe vierjährigen Karrens an der Festung, oder anderer empfindlichen Leibesstrafe gänzlich verboten sein.

§. 5. Da auch an einigen Orten in der Heide ein Brand entstehen sollte, soll man schlechterdings bey denen Schäfern und Hirten, welche auf den durch das Feuer beschädigten Heiden hüten, wie auch bey denen Dorfschaften und Gemeinden, welche an solchem Orte, wo das Feuer entstanden, die Weide gebrauchen,

chen, verbleiben, und sollen sie sämtlich, nach genugsamer Erwägung der Umstände, des erlittenen Schadens wegen zur Verantwortung gezogen werden. Immaßen sie sich dann auch der Weide auf 5 Jahre lang, bey schwerer Strafe, enthalten sollen, es sey dann, daß der Thäter immittelst ausgemacht worden.

§. 6. Da aber dennoch wieder alles Vermuthen in einigen Unsern Heiden und Wäldern ein Feuer aufgienge, so soll allen und jeden Unsern Bürgern und Bauern, so die Hüt- und Holzung auf Unsern Heiden haben, oder sonst auf 2 Meilen daran wohnen, bey empfindlicher Strafe hiedurch geboten seyn, daß sie von Stund an, wenn sie das Feuer ansichtig werden, zu Sturm schlagen, und die Gemeine zusammenbringen, damit sie dem Feuer, weil es ein gemeiner Landschade ist, auch ungefordert zulaufen, und löschen helfen. Es sollen aber zu solcher Arbeit keine Kinder, sondern erwachsene Mannsleute geschickt werden, wie sie dann auch ihrem nähesten Nachbar solches anzuzeugen haben. Würden aber diejenigen, so die Hüt- und Holzungen auf den Heiden haben, solches Feuer sehen, und dasselbe zu löschen, vorerzählter Maßen sich nicht anschicken, noch solches ihren Nachbaren ankündigen, oder, da es ihnen angezeigt würde, dennoch ungehorsamlich ausbleiben, sollen dieselben deswegen der Hüt- und Holzung 5 Jahre lang verlustig seyn, und sich derselben die Zeit über gänzlich enthalten, das Weidegeld aber, oder was sie statt des bisherigen Weidehafers, oder für das Holzholen an Gelde zu entrichten haben, dennoch zu geben schuldig und gehalten seyn; und soll überdem ein jeder ausbleibender Unterthan 6 Stunden den spanischen Mantel tragen, oder in Stock gespannt werden. Diejenigen aber, so nicht Hütung oder Holzmiethe haben, und ebenfalls gleich den andern zurückgeblieben, und dem Feuer nicht zugelaufen, auch ihren nächsten Feldnachbarn es nicht angekündiget, sollen nach Befinden des Schadens, darüber angesehen werden. Wie dann nicht weniger auch derjenige, so darum gewußt, oder wohl gar das Feuer angelegt, wenn er dessen zu überführen, an Leib und Leben nach Befinden gestraft, dieser Unserer Verordnung aber in allen Stücken strictè nachgelebt werden soll".

In der Königl. preußischen Holz- Mast- und Jagdornung, für das souveraine Herzogthum Schlesien und die Grafschaft Glatz, d. d. Berlin den 2. Dec. 1750, ist überdieß Tit III, §. 5. noch folgendes festgesetzt worden. damit bey solchen entstehenden Feuersbrünsten

desto

deſto beſſer anzukommen, und ſolche ehender gelöſchet werden können: ſo ſollen in den Forſten Unſerer königl. Aemter und der Immediatſtädte, die wüſten Wege alle Jahre geräumt, und voraus in den hohen Kiefern- und Tannenwäldern, breite Wildbahnen gezogen werden; als wozu insbeſondere die Holzdefraudanten gebraucht werden müſſen".

Auch iſt ebendaſelbſt, §. 1. verordnet, daß Niemanden in den Heiden, ſie gehören wem ſie wollen, zu Sommerszeit, von Oſtern bis Michaelis, das Tobakrauchen, bey harter Leibesſtrafe geſtattet werden ſoll.

Von den Waldbränden in Frankreich und Spanien, ſ. den 37. Verſuch der Bresl. Samml. v. Sept. 1726, S. 350. f.

Vom Feuer in den Wäldern und Heiden, ſ. Heinr. Wilh. Döbels neu eröffnete Jäger-Practica, Lpz. 1754, f. Th. III. S 78.

Vom Feuer und Feuerſchaden in Forſten, deſſen Urſachen, Entſtehung und denen dabey vorzukehrenden Anſtalten, ſ. Hrn. Prof. Jo. Gottl. Gleditſch ſyſtemat. Einleit. in die Forſtwiſſenſch. II. B. Berl. 1775. gr. 8. S. 1515. 1514.

Von Feuerſchäden im Forſt, ſ. Wilh. Gottf. Moſers Grundſätze der Forſtöconomie II. B. Frf. u. L. 1757. 8. S. 559—567.

Von Erd- und Waldbränden, ſ. Jul. Bernh. v. Rohr Geſch. der Bäume und Stauden in Deutſchl. Lpz. 1732, f. S. 98. fgg.

Brand in Weinbergen. Wenn der Brand oder Brenner die Weinſtöcke betrifft, ſo pflegen die Blätter davon roth zu werden, daß man ſie zerreiben kann, die Trauben aber zu verhärten und einzuſchrumpfen, und das Holz nach und nach bis auf den Grund zu verfaulen; ſo, daß keine Rebe, welche vom Brande recht getroffen worden, zum Senken dienen. Es pflegen daher die Winzer, ſobald ſie den Brandſchaden merken, Wurzeln von wilden Kürbiſſen und Coloquinthen zu nehmen, in Waſſer zu beizen, und mit ſolchem Waſſer die beſchädigten Reben zu begießen. Am beſten aber iſt es, wenn alles durch den Brand verletzte und unſaubere glatt weggeſchnitten wird.

Brand-Adern in Gärten und Feldern, oder Brand-Flecken, werden diejenigen Oerter genannt, darauf in einem zugerichteten Erdboden kein Gewächs aufkommen will, wenn man auch den möglichſten Fleiß deshalb anwendet. Es liegt aber der Fehler meiſtentheils an dem untern Boden, weil daſelbſt an ſolchem Flecke, wo nicht Steinbrüche, doch ſonſt grobſandiges Erdreich befindlich

iſt

ist, welches keine Feuchtigkeit hält, sondern solche insgesamt durchfallen läßt.

Nach dem Berichte des 50. St. des II. B. der ökon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, a. d. J. 1774, S. 416, hat Jemand, auf einen solchen unfruchtbaren Fleck, Lehm aus dem Ofen und Schutt führen, und denselben nachher mit dem übrigen Theile des Gartens riolen lassen. Ganz unnütz schien diese Arbeit nicht gewesen zu seyn; aber doch war auf diesem Flecke alles viel geringer, als was auf dem benachbarten Boden wuchs.

Einige rathen, verdorrte Quecken an solchen Stellen einzugraben; andere, Seifensiederasche dahin zu führen.

Brand-Asche, Brand-Erde, Brand-Schutt, sind gute Düngungsmittel; siehe unter Asche, Th. II, S. 523.

Brand-Blase, s. oben, S. 361.

Brand-Blut, eine Krankheit der Schweine. Das Brandblut äußert sich bey den Schweinen durch eine blasse Farbe an der Nase und Augen; verlorne Freßlust, röchelndes Athemholen, und Hervorstrecken des Halses, so daß sie den Kopf vorwärts in das Stroh stecken. Inwendig an dem Kiefer entstehen runde oder längliche drüsenartige Blattern, welche man in der Schweitz gemeiniglich das Zäpflein oder Angel nennt; dieses wird mit einem heftigen Brande des Geblütes begleitet, welcher sich bald in dem Rachen, bald an der Lunge, bald an den Gedärmen, meistens an der Milz äußert; der Koth vertrocknet und wird hart; der Leib ist verstopft, und öfters aufgetrieben. Diese Krankheit nimmt gemeiniglich dermaßen überhand, daß das Vieh binnen 3 Tagen, und sehr oft binnen 24 Stunden dahin fällt: da sich dann bey dem Aufschneiden, an den angezeigten Stellen schwarzes brandiges Geblüt zeigt.

Es ist diese Krankheit der heftigen Sommerhitze, und dem Mangel an Getränke, oder hitzigem und allzu warmen Futter zu zuschreiben. Sie erfordert eine schleunige Hülfe; und deswegen ist nöthig, daß die Hausvä-

ter

ter bey dieser Jahrszeit auf ihre Schweine sorgfältig Achtung geben, und bey dem geringsten Anschein eines Uebelbefindens die dienlichen Mittel gebrauchen.

Die zu Zürch im J. 1763 öffentlich kundgemachten Mittel wider diese Krankheit beziehen sich auf folgende Stücke:

„1) Soll man dem angegriffenen Schweine an beyden Ohren und auf dem Schwanze die Adern öffnen, und häufig Blut weglassen.

2) Soll man mit einer spitzigen Scheere das Zäpflein oder Angel wegschneiden, und die Wunde mit Nuß und Salz, welche mit Essig angefeuchtet worden, reiben.

3) Soll man von nachstehendem Tranke Morgens und Abends ein Glas voll lau zu trinken geben, und mit demselben einen Theil des nachbeschriebenen Pulvers vermischen.

Zu dem Tranke nimmt man: Täschelkraut, Gottesgnaden, Grundreblein, von jedem 1 Handvoll; Hanfsamen, 2 Löffelvoll. Diese klein zerschnitten und unter einander gemischt, kocht man in 5 Schoppen (2½ Quart) Wasser, bis ein Schoppen (Nößel) eingesotten ist; alsdann seihet man es durch ein Tuch, und gießt 1 Schoppen saure Milch, und ½ Glasvoll Baumöhl daran.

Zu dem Pulver nimmt man: rothen Bolus, Spießglas, Salpeter, von jedem 1½ Loth; Campher, 1½ Quent; stößt solche zu einem Pulver, und theilt dasselbe in 12 gleiche Theile.

4) Muß man sich vor allzu warmem oder trockenem Futter hüten, und den Schweinen lieber ihre Nahrung kalt geben, und mit häufigem Wasser vermischen.

Bey den gesunden Schweinen dem Uebel vorzubauen, muß man in Ansehung der Fütterung gleiche Vorsicht beobachten; und sobald man gewahr wird, daß diese Krankheit in einem Dorfe eingerissen, soll man 1) alle Schweine in den Ställen behalten; 2) den gesunden wie den kranken an den Ohren und auf den Schwänzen reichlich zur Ader lassen; 3) einige Tage unter der Fütterung, Morgens und Abends, 1 Loth Schießpulver geben, und zu Nachts 2 Loth Nußöhl einschütten.

Endlich da diese Krankheit zuweilen auf einmal viele Stücke angreift, und sich an verschiedenen Orten äußert, und diesemnach für ziemlich gefährlich zu achten ist: so soll an den Orten, wo solche wahrgenommen wird, der Handel mit den

Schweinen gänzlich verboten seyn; auch soll von den abgestochenen oder umgefallenen bey hoher Strafe nicht das geringste, weder an Fleisch noch an Fett, zur Speise für die Menschen gebraucht, sondern nach abgezogener Haut das ganze Stück an einem abgelegenen Orte, dahin kein Vieh kömmt, verscharrt werden; doch soll zu einigem Troste der Beschädigten die Haut behalten, und das Fett zu Karrensalbe und Schuhschmiere gebraucht werden mögen.

Siehe auch oben den Art. Brand, S. 405, fgg.

Brand-Bock, Brand-Ruthe, Feuer-Bock, Holz-Bock, L. Fulcrum focarium, Fr. Chenet, Chemine (*), ist ein längliches, auf zween gedoppelten niedrigen Füssen stehendes Eisen, dessen beyde Enden wie Hörner in die Höhe gebogen sind, worauf das Holz sowohl auf dem Heerde als in dem Ofen oder im Kamine mit einem Ende gelegt wird, damit es nicht leicht auflieze, sondern unten Luft habe, und desto besser breune.

Diejenigen, die man in Kamine stellet, pflegen an dem vordern Ende mit messingenen oder silbernen Kugeln und andern Figuren geziert zu werden.

Brand-Brief, s. Th. XIII. S. 158.

Brand-Casse, s. Th. XIII. S. 160.

Brand-Erde, s. Brand-Asche.

Brand-Eule, s. unter Eule.

Brand-Flecken, s. Brand-Adern.

Brand-Fuchs, eine Art Fuchs; s. unter Fuchs.

Brand-Fuchs, Roth-Fuchs, Schweiß-Fuchs, Fr. Alezan oder Alesan brulé, ein röthliches Pferd mit rother Mähne. Andere sagen: mit schwarzer Mähne und schwarzen Beinen.

Brand-Giebel, s. unter Giebel.

Brand-Häring, s. unter Häring.

Brand-Herr, s. Feuer-Herr.

Brand-Hirsch, s. unter Hirsch.

Brand-

(*) Ein kleiner niedriger Feuerbock, welcher vorn keine Schnauze hat, heißt Fr. Chevrette.

Brand-Korn, s. Mutter-Korn.

Brand-Lattich, Brandlerſche, Tuſſilago Farfara; s. Huf-Lattich.

Brandmahlen, s. Brennen.

Brand-Mauer, iſt diejenige ſteinerne Wand, welche ſonderlich in hölzernen Gebäuden an demjenigen Orte aufgeführt wird, wo man die Feuerſtätte hinbauen will. Eine ſolche Brandmauer muß eine genugſame Breite und Stärke haben, daß kein Holzwerk von der übrigen Wand dem Feuer zu nahe komme, und ſich von deſſen ſtarker Hitze durch Brennung der Steine oder ſonſt durch andere Zufälle entzünden könne. In groſſen ganz ſteinernen Gebäuden werden in dieſer Mauer oft mit guter Bequemlichkeit und ohne den geringſten Uebelſtand in den Zimmern und Gemächern die Schläuche der Feuermauer fortgeführet.

Brand-Neſſel, s. unter Neſſel.

Brand-Otter, s. Natter.

Brand-Pappel, Malva hortenſis; s. unter Pappel.

Brand-Rocken, s. Mutter-Korn.

Brand-Ruthe, s. Brand-Bock.

Brand-Salbe, in Brandſchäden bey Menſchen, s. oben, S. 363, fgg. bey Pferden, S. 370, f. und im Brand, einer Baumkrankheit, S. 372.

Brand-Schaden, **Brand-Wunden**, bey Menſchen und Pferden; s. oben, S. 361, fgg.

Brand-Schatzung, s. unter Contribution.

Brand-Schutt, s. Brand-Aſche.

Brand-Sole, s. unter Sole.

Brand-Stätte, Brand-Stellen, werden eines Theils diejenigen Oerter genennet, wo vormals ein Gebäude geſtanden, und durch das Feuer verzehrt worden; andern Theils aber pflegt man auf dem Lande und an denjenigen Orten, wo wegen weitläuftiger Haushaltung, außer dem Wohnhauſe, mehrere und verſchiedene Gebäude, als: Scheunen, Ställe, Schoppen u. ſ. f. in ei-

nem Bezirke beysammen stehen, und einem Besitzer gehören, alle zusammen für eins zu rechnen, und die Einwohner, welche dergleichen besitzen, darnach zu zählen. In diesem Verstande sagt man: dieser Ort hat so viel Brand- oder Feuer-Stätte, d. i. so viel Unterthanen, die ihr eigen Haus, Feuer und Heerd haben.

Brand-Stein, s. Ziegel.

Brand-Versicherungs-Gesellschaft, siehe Feuer-Assecuranz-Anstalten.

Brand-Wein, Branntwein oder Branntewein, L. Vinum adustum, Vinum sublimatum, Spiritus ardens, Fr. Brandevin, ist ein heller und starker Liquor, welcher in Weinländern aus Weinhefen, in Bierländern aus Bierhefen, wie auch vornämlich aus geschrotenem, auf gewisse Weise zugerichtetem Rocken oder Weizen, mit Wasser in einem großen kupfernen Gefäße, welches man eine Blase nennet, abgezogen wird.

Es ist schwer, die Zeit, den Ort und den Namen des Erfinders des Brandweins mit Gewißheit anzugeben; denn alles beruhet auf Muthmaßung und Hörensagen, höchstens auf etlichen Stellen einiger Schriftsteller, die davon zuerst Erwähnung thun. Das Wahrscheinlichste davon erhellt aus demjenigen, was Arnoldus de Villanova, Raymund Lull und Theophrastus Paracelsus uns in ihren Schriften davon sagen, daß nämlich die Kenntniß des Brandweins von den Arabern zu den Europäern gekommen ist. Dieses bestätiget Morhof, und sagt, daß ein gewisser italiänischer Schriftsteller, Alexander Tossan, folgendes meldet. „Der Gebrauch des Brandweins ist zuerst durch einiger arabischer Medicorum Schriften, die solchen anfänglich in der Arzneykunst eingeführet, bekannt worden; und dieses dauerte, bis die Modeneser dieses Getränk in Ueberfluß nach den Abendländern versandten, davon man sich dann den weitern Gebrauch angewöhnte. Die Gelegenheit hiezu war diese. Als einst in ganz Italien ein ausnehmend fruchtbares Weinjahr war, so verdarb den Modenesern wegen schlechten Abganges viel Wein. Durch einen Zufall machten sie

Brand-

Brandwein davon; und wie die Venetianer sahen, daß die deutschen Bergleute diese Waare liebten, so wurde es zum Commerz und immer weiter getrieben.“ So viel ist gewiß, daß der Brandwein schon vor langer Zeit bekannt gewesen. Vermuthlich ist der erste Brandwein aus Wein verfertigt worden, welches sein Beyname Vinum adultum wahrscheinlich macht. Die in dem Moste entstehende freywilligeGährung nebst dem süßen Geschmacke hat allerdings die Menschen auf die Gedanken bringen können, daß der süße Saft anderer, sowohl Stauden als Erdfrüchte, vielleicht den Mangel des Traubensaftes zum Theil-ersetzen könne; und da endlich die Erfahrung zeigte, wie dergleichen Säfte eine weinartige Eigenschaft hatten, so wurden sie gebräuchlicher. Jedoch ich nähere mich zu meinem eigentlichen Zwecke, die Verrichtungen, welche bey dem Brandwein-Brennen oder Schwelen vom ersten Anfange an bis zur Destillation des Brandweins vorzukommen pflegen, zu betrachten.

Es soll ein Brandweinlaboratorium oder Brennhaus entweder ganz von neuem aufgebauet werden; oder man will nur einen schon vorhandenen Platz und Wohnung hiezu einrichten. Im letztern Falle muß man sich freylich nach der vorhandenen Bequemlichkeit, Raum und Platz richten; ich will aber die Beschreibung desselben im ersten Falle, da es von neuem dazu erbauet wird, so einrichten, daß man auch daraus ersehen kann, wie eine bereits vorhandene Wohnung bequem und mit Nutzen dazu zu gebrauchen sey.

Ich will mein Absehen weder auf eine allzu große Brennerey, noch auf eine allzu kleine einrichten. Letztere hat, im Ganzen betrachtet, fast eben die Arbeit, ja bisweilen noch mehr, als eine große oder mittelmäßige. Eine große und Hauptbrennerey aber anzulegen, wird man aus der Beschreibung der gegenwärtigen leicht erlernen können, wenn man nur in Acht nimmt, daß alle Theile des Ganzen nach dem

Verhältniß der Größe und Anzahl der Brennblasen gehörig eingerichtet und abgemessen werden.

Ich will also eine Brennerey beschreiben, in welcher täglich ein Scheffel gebrannt und geläutert werden kann.

Es sind hiezu zwey besondere Brennzeuge nöthig; nämlich eins und zwar das größte zum Brennen, das andere, welches ungefähr um $\frac{1}{3}$ kleiner ist, zum Läutern. Wollte man zugleich auch eine kleine Destillirblase mit anbringen, so würde man bey dem unten S. 427, fgg. beschriebenen Ofen dieselbe mit einerley Feuer nebst den beyden erstern treiben können. Zu diesen beyden Brennzeugen nebst der Destillirblase und den dazu gehörigen Kühlfässern, Vorlagelöchern und Maischgefäßen, wie auch zu einem nöthigen Wasserständer, ist ein Raum von ungefähr 10 Ellen ins Gevierte, oder 10 Ellen lang, und 10 Ellen breit, nöthig. Zu der größten Blase nebst ihrem Kühlfasse und Vorlagloche werden $4\frac{1}{2}$ Ellen in die Länge, und $2\frac{1}{2}$ E. in die Breite gerechnet. Zu der hiezu gehörigen Läuterblase braucht man 4 Ellen in die Länge, und $1\frac{1}{3}$ E. zur Breite. Zur Destillirblase aber ist ein Platz von 3 Ellen lang, und $1\frac{1}{4}$ Elle breit hinlänglich. Auf jedes Maischfaß, deren 5 seyn müssen, muß man 2 Ellen ins Gevierte rechnen. Dieser Platz ist auf dem Grundriß, Fig. 344, durch A angezeigt, und zwar mit einem Brennofen nach der Erfindung des Herrn **Simon**. Aus diesem Brandweinlaboratorium oder Brennstube geht man in eine kleine Kammer B, welche 4 Ellen breit und 4 E. tief ist, worin man allerley kleine Gefäße an Krügen, Flaschen, Kannen, Leuchtern u. d. gl. aufbehalten kann. Gleich darauf folgt eine Kammer C, in welcher der Schrotkasten F befindlich ist. Diese hat eine Breite von 6 Ellen, und eine Länge von 5 Ellen. Sie ist eigentlich die Stubenkammer von der gleich dabey befindlichen Wohnstube D des Brennknechts oder der Magd. Durch diese Stube und die

angezeigten Kammern ist der rechte Eingang in das Brandweinlaboratorium, damit dessen Eintritt nicht sogleich einem jeden offen stehe; jedoch ist es rathsam, in dem Vorhause E, als in welchem der Feuerofen befindlich ist, noch eine Thüre bey x anzubringen, durch welche man nöthigenfalls auch in die Brennstube gehen kann. Man bedient sich ihrer aber nur bey der Arbeit; übrigens muß sie beständig verschlossen seyn. Ueber der Wohnstube des Brennknechtes und der darüber befindlichen Kammer kann mit vieler Bequemlichkeit ein Boden angelegt werden, um auf demselben theils vorräthiges Getraide, theils fertigen Schrot aufzuschütten und auszubreiten. Was die übrige Einrichtung der einzelnen Stücke betrifft, so wird davon in der Folge umständlicher gehandelt werden. Jetzt will ich noch einige Erinnerungen wegen des Brennhauses überhaupt beyfügen.

Das Brennhaus sowohl, als die dabey befindlichen Kammern müssen einen von Tafelsteinen gepflasterten Boden haben. Die Brennstube wegen des vielen Wassers, welches oft vergossen wird; daher es noch besser ist, wenn der Boden gegen eine Seite etwas abhängig, und unten ein steinern Gerinne zum Ablaufe der Feuchtigkeiten gemacht wird. Die Kammer hingegen, ja auch die Stube des Brennknechtes haben darum einen steinernen Fußboden nöthig, weil man sich derselben auch sehr bequem zum Auskeimen des Getraides bey dem Malzmachen bedienen kann, wie in der Folge gesagt werden soll.

Ferner ist ein Hauptumstand bey einer jeden Brandweinbrennerey dieser, daß zu allen hieher gehörigen Sachen und Hanthierungen genugsamer Raum vorhanden sey, damit man bequem hin und her gehen, und seine Verrichtungen abwarten könne. Jedes Stück, jedes Gefäß oder Instrument muß seinen gehörigen und beständigen Ort haben, um bey sich ereignendem Falle das Verlangte sogleich finden zu können, wozu freylich auch die Ordnung der darin arbeitenden Personen vieles

les beyträgt. Wobey auch noch zu merken, daß man vornämlich genugsames Tagelicht hinein zu bringen suche, damit man nicht am hellen Tage Licht brennen dürfe, welches theils sehr unbequem, theils auch besonders bey dem Läutern und Abziehen höchst gefährlich ist.

In demjenigen Falle, da ein Brennhaus ganz von neuem erbauet wird, wollte ich wohl rathen, dasselbe durchaus von Steinen aufzuführen, als welche Art zu bauen wegen ihrer Dauer allemal die wohlfeilste ist. Wenigstens aber muß die Brennstube oder das Laboratorium gewölbt seyn, wenn auch alles übrige nur von Holz und mit Ziegeln ausgesetzt wäre; und zwar theils deswegen, um wegen alles Feuerschadens außer Sorgen und Gefahr zu seyn; theils aber auch, und vornämlich darum, weil alles Holzwerk, welches sich entweder an der Decke oder zu oberst an den Wänden befindet, durch den feuchten Brodem und sehr scharfen Dunst sowohl des Maisches als des Brandweinspühlichts in kurzer Zeit durchfressen wird. Gesetzt, man wollte auch durch allerley Bekleidungen des Holzes diesen Schaden zu verhüten suchen, so kann man ihn doch nicht gänzlich verhindern, weil dem ungeachtet die Schärfe des Brodems durch die kleinsten Rizen hindurch dringt, und nach und nach das Holz durchfrißt, wodurch man einer immerwährenden Reparatur und Flickerey ausgesetzt ist. Um aber auch in einem gewölbten und steinernen Laboratorio den Abzug des feuchten Dunstes zu befördern, ist es nöthig, entweder in dem Gewölbe selbst, oder doch zu oberst in den Wänden, zwey Dunstauszüge oder Luftlöcher anzubringen, welche, wofern sie durch das Gewölbe und Dach gehen, mit einer Decke versehen sind, damit Schnee und Regen nicht durch dieselben hinein schlagen könne. Dergleichen Zugröhren sind vornämlich im Winter am allernöthigsten, weil man in solcher Jahrszeit wegen des heftigen Brodems vom Spühlicht und siedenden Wasser kaum einander erkennen kann.

Noch

Noch ein höchst nöthiges Stück, welches zur bequemen Einrichtung eines Brandweinlaboratorium gehört, ist, daß das Wasser in die Brennstube geleitet und wieder abgelassen werden könne. Man braucht dasselbe theils zum Einmischen des Schrotes, theils zum Abkühlen der Kühlfässer. Zu dem ersten ist es nützlicher, wenn man sogenanntes Röhr- oder fließendes Wasser gebrauchen kann; denn je weicher das Wasser ist, je geschickter ist es zur Aufschließung des Getraides. Zum Abkühlen der Kühlfässer halte ich, vornämlich im Sommer, das Brunnenwasser für nützlicher. Doch dieses ist eine Sache, die sich nicht allenthalben zwingen läßt; denn wo kein lebendiges Wasser vorhanden ist, da muß man sich nothwendig des Brunnenwassers zu allem und jedem bedienen. Es kömmt nur darauf an, daß man dasselbe bequem und mit leichter Mühe sowohl in die Brennblasen als auch in die Kühlfässer bringen könne. Ich werde hievon noch etwas umständlicher handeln, wenn ich auf die im Brauhause nöthigen Gefäße kommen werde.

Es ist sehr gut, wenn in der Brennstube an derjenigen Seite, wo das Wasser hinaus geleitet wird, ein Wassertrog oder ander Gefäß angebracht ist, in welchem man beständig einen Vorrath von reinem Wasser zum nöthigen Gebrauche haben kann. An manchen Orten sind die Brunnen theils im Brennhause selbst, theils dicht an der äußern Wand angebracht. In diesem Falle kann man leicht sowohl oben als in der Mitte der Brunnenröhre einen Schlauch anbringen, welcher durch die Mauer in der Brennstube geht, da man dann sowohl das Wasser durch den obern Schlauch in die Kühlfässer und Brennblasen, als auch durch den mittlern in einen beygefügten Wasserkasten das nöthige Wasser bringen kann, wodurch man viele Zeit und Arbeit erspart.

Erklär. der 344. Figur. A, das Laboratorium. B, die Nebenkammer. C, die Kammer, mit F, dem Schrotkasten. E, das Vorhaus. a, die große Brennblase. b, das Kühlfaß. c,

das Vorlageloch. q, der Hahn. n, die Rinne zum Spühlicht. s, der Spühlichtkasten. d, die Läuterblase. l, der Wasserständer, aus welchem das Wasser in die Kühlfässer läuft. n, die Röhre zwischen den Kühlfässern b und e. o, ein Ständer zum Ablauf des Wassers. p, y, ein Ständer und Wasserfaß. o, p, die Röhre, welche unter der Erde weggeht. g, die Abzieh- oder Destillirblase. k, k, k, k, k, die Maischfässer. t, ein Quellfaß. z, der Feuerofen. 1, ein Holzschoppen. 2, 2, 2, Schweinställe. 3, Mistgrube. G, Wohnstube. H, Stubenkammer. K, die Küche. I, ein Gewölbe.

Was die zum Brandweinbrennen erforderlichen Oefen betrifft, so ist die bisher gewöhnliche Art derselben vielerley Unbequemlichkeiten unterworfen. Wie viel Mühe verursacht es z. B. nicht, den Ofen, sobald der Hut aufgesetzt ist, und der Spiritus zu steigen anfängt, mit hinlänglichem Holze in der größten Geschwindigkeit voll zu stecken, die Thüre zu vermachen, alle Löcher zuzustopfen, doch so, daß das Feuer nicht ganz und gar ersticke. Behält das Feuer zu viel Luft, so steigt das Gut in der Blase wohl gar über, und stößt, wenn es zu heftig ist, den Hut mit großem Schaden des eingebrachten Maisches ab. Ist es hingegen zu sehr verstopft, so kann der Spiritus nicht hinlänglich steigen, ja die ganze Masse hört wohl gar auf zu kochen, der Maisch sezt sich zu Boden, und brennt alsdann, wenn das Feuer wieder verstärkt wird, an, wodurch der Brandwein einen schlechten Geschmack bekömmt. Es fehlt also hauptsächlich an einer bequemen Einrichtung, die Gewalt des Feuers entweder nach Belieben zu vermehren oder zu vermindern. Dasjenige, was uns aber am meisten zur Verbesserung solcher Oefen antreiben muß, ist der hohe Preis des nöthigen Brennholzes, welcher macht, daß die Nahrungsart jezt gar nicht mehr denjenigen Nutzen bringt, den man ehemals davon gehabt hat, oder an den Orten noch haben kann, wo das Holz in großer Menge und wohlfeil zu bekommen ist. Man muß also vornämlich darauf sehen, wie

man

man seine Brennöfen so einrichte, daß man entweder an dem nöthigen Holze ein ansehnliches erspart, oder doch solche Feuermaterien darin gebrauchen kann, welche wohlfeiler als das Holz angeschafft werden können. Beyde Vortheile zugleich kann man nebst Vermeidung vieler anderer und theils angezeigter Unbequemlichkeiten erhalten, wenn man statt der bisher gewöhnlichen Oefen sich eines andern chemischen Ofens, welcher in der Destillirkunst unter dem Namen des faulen Heinz bekannt ist, jedoch mit einiger Veränderung bedienet. Bey dergleichen Oefen hat man nicht nur keine von den oben angezeigten Unbequemlichkeiten zu befürchten, sondern es ergiebt sich auch der höchst wichtige Vortheil dabey, daß man sowohl die Brenn- als Läuterblase mit einem und eben demselben Feuer treiben kann. Hiedurch erspart man nicht nur sehr viel an der Feuerung, sondern man kann sich auch noch dazu der wohlfeilsten Feuermaterien, z. B. der Steinkohlen, des Torfes, und der sogenannten Lohkuchen von den Gärbern bedienen. Ich wende mich nunmehr zu der Beschreibung dieses vom Hrn. Simon angegebenen, und vor Neustadt bey Dresden erbauten neuen Brennofens, so wie derselbe auf die vollkommenste Art angelegt werden kann. Die Verhältnisse der Maße und Eintheilungen sind nach der oben angezeigten Größe der Brennblasen eingerichtet, und der Raum hiezu wird so angenommen, daß alle drey Blasen hinter einander zu stehen kommen, so wie Fig. 345 anzeiget.

Zu demjenigen Theile dieses Ofens, welcher eigentlich das Feuerbehältniß abgiebt, und auswendig in dem Vorhause der Brennstube befindlich ist, wird ein Platz erfordert, welcher 1 Elle lang und eben so breit ist. Ist der Boden des Vorhauses steinern, so hat man nicht nöthig, einen Heerd zu machen. Außerdem belegt man diesen viereckigen Platz mit Mauerziegeln auf der flachen Seite, oder läßt ihn nur schlechthin mit Kieselsteinen pflastern. Auf diesem gepflasterten Plaze a b c d führe

man 3 Mauern, a d, d c, und c b, 9 Zoll hoch auf; in der Seite a b aber läßt man eine Oeffnung p, 6 Zoll hoch, und 10 Zoll breit, welche das Aschenloch ist, und wodurch das Feuer seinen Zug bekömmt. Die Ziegel werden hier alle auf die flache Seite, oder auf 3 Zoll gesetzet, damit der Ofen seine gehörige Dicke bekomme. Wenn man mit diesem Bau so hoch gekommen ist, wird nunmehr der eiserne Rost gelegt, welcher aus 6 bis 8 eisernen Stäben, 16 Zoll lang und 1 Zoll stark besteht. Zwischen zween Stäben wird allemal 1 Zoll breit Raum gelassen, die Stäbe selbst aber auf eine von den vier Ecken gelegt, damit die Asche bequem durchfallen kann. Gleich über diesem Rost, ungefähr 2 Zoll höher, muß durch die Seite d c, und die Mauer e f, ein Loch g h gehauen werden, welches 10 Zoll breit, und 4, höchstens 6 Zoll hoch ist. Diesem Loche gegenüber kömmt 2 Zoll über dem Roste das Kohlenloch, 4 Zoll hoch, und 6 Zoll breit, wodurch hernach das auf den Rost gelegte kleine Holz angezündet wird. Dieses Kohlenloch sowohl als auch das Aschenloch müssen mit starken eisernen Thüren fest verschlossen werden können; dabey es sehr dienlich wäre, wenn die Thüre des Aschenloches unten noch eine Oeffnung mit einem Schieber 6 Zoll breit und 3 Zoll hoch bekömmt, damit man durch das Herauf- oder Herunterziehen desselben den Zugang der Luft nach Belieben vermehren oder vermindern könne. Selbst die Thüre des Kohlenloches kann noch ein kleines Nebenthürchen bekommen, welches hernach in verschiedenen Fällen brauchbar seyn würde.

Nunmehr wird der Bau dieses Feuerofens bis zu einer Höhe von 3 oder auch 3½ Elle hoch aufgeführet, die Ecken des innern Theiles aber werden durchaus mit einem guten Feuerleimen ausgefüllet, so daß der Ofen inwendig eine meistentheils runde Figur bekömmt. Unten bey dem Roste muß dieses am stärksten geschehen, damit der Ofen daselbst die Gestalt eines Topfes oder Kessels bekomme,

und

und das Feuer besser beysammen bleibe. Ehe man aber noch die lezte Lage von Ziegeln aufträgt, wird die Decke des Ofens eingelegt, und durch die lezten Ziegel mit vermauert. Hiezu ist ein starkes oder noch besser doppelt zusammen geschlagenes Blech, 16 Zoll ins Gevierte nöthig. In der Mitte bekömmt es eine Fallthüre mit tüchtigen und 1 Zoll breiten Rahmen, damit sie überall genau an das Blech anschließe. Die Größe dieser Thüre kann 6 bis 8 Zoll ins Gevierte betragen, nach der Beschaffenheit und Größe der Feuermaterien, welche hernach durch dieselbe in diesen Ofen eingetragen werden. Wenn alles dieses geschehen ist, wird der Ofen von außen noch fingerdick mit gutem wohl zusammenhaltendem Leimen beschlagen, damit aller Zugang der Luft verhütet werden möge. Nunmehr ist dieser Ofen fertig, und wird alsdann der Anfang mit Erbauung der Brennöfen gemacht.

Nach gegenwärtiger Anlage zu 3 Blasen hinter einander ist hiezu ein Platz A B, von 7 Ellen lang, und $2\frac{1}{2}$ Elle breit, nöthig. Vor allen Dingen wird ein Heerd von Ziegelsteinen, $2\frac{1}{2}$ Elle lang, und eben so breit, aufgeführet, so hoch, bis er mit der Oeffnung g h in der Mauer f e in einer Horizontalfläche liegt. In diesen Heerd wird bey r s eine Oeffnung 10 Zoll breit und 6 Z. hoch gelassen, welche einen Canal von eben dieser Weite und Höhe bis nach v r ausmacht, welcher hernach zu einem Aschenloche dient. Hierauf wird von besagter Oeffnung g h ein Canal g i h k über diesen Heerd nach p q geführet, dessen Weite und Höhe einerley mit der Oeffnung des Loches g h ist. Da, wo dieser Canal oder Feuerröhre über die Oeffnung des untern Canales v r v s weggeht, wird ein eiserner Rost, nach Beschaffenheit der Größe der Oeffnung v v u u, darüber gelegt, das Aschenloch u r u s aber mit Dachziegeln bedeckt und wohl mit Leimen verstrichen. Ueber dieses Aschenloch wird abermal ein Canal erbauet, von eben der Höhe als die Zugröhre g i h k, aber nur 8 Zoll breit.

Ueber

Ueber die beyden Seitenränder dieses Canales u r u s werden 2 eiserne Rahmen, welche bis in v v reichen, befestigt, in welche ein eiserner Schieber n bequem hin und her geschoben, und mit demselben die Oeffnung v v u u verschlossen werden kann. Die Oeffnungen dieser beyden Canäle, nämlich des Aschenloches und des darüber befindlichen Ofenloches, müssen ebenfalls mit zwo blechernen Thüren genau verschlossen werden können.

Nunmehr wird der zwischen diesen Canälen befindliche leere Raum mit Sand ausgefüllet; der Canal i g k h aber, die Oeffnung v v u u ausgenommen, mit doppelt auf einander gelegten Dachziegeln bedecket. Und hiemit ist die erste Anlage zu dem Hauptofen oder zu der großen Brennblase fertig. Diese muß nunmehr selbst in ihre gehörige Lage und Stellung gebracht werden, um den Ofen vollends um dieselbe aufzuführen.

Ich nehme an, daß die Blase in ihrer größten Weite oder im Durchschnitte $1\frac{1}{2}$ Dresdner Elle betrage. Man mache also auf den Heerd eine Unterlage von Ziegeln oder hölzernen Klötzen, 8 Zoll hoch, von dem obern Rande der Oeffnung v v u u an gerechnet. Auf diese Unterlage setze man, recht über die Mitte gedachter Oeffnung, die Brennblase, und führe nunmehr seinen Bau auf folgende Art, wie Fig. 349 zeigt, auf. In den Winkeln des Heerdes bey a a fülle man denselben mit Leimen und Ziegelstücken aus, damit er eine kesselförmige Gestalt bekomme, und, so viel als möglich, allenthalben 8 oder wenigstens 6 Zoll von dem Boden der Blase abstehe. Sodann führe man die Mauer des Ofens rings herum bis gegen a a auf, dabey man allemal in der gedachten Weite von 6 Zoll von dem Ofen abbleibt. In a (Fig. 346) wird eine Lage von Dachziegeln eingeschoben, welche ganz an die Blase anschließen müssen. Nur in den Gegenden bey 1, 2, 3 und 4 werden vier Oeffnungen, jede von 6 Zoll breit gelassen, durch welche das Feuer oder die Hitze desselben hinauf dringen kann.

Nach-

Nachdem wieder zwo Reihen Mauerziegel rings herum aufgeführet, und 6 Zoll von der Blase abgehalten worden, wird wiederum eine Lage Dachziegel ein- und bis an die Blase angeschoben, ausgenommen in den Gegenden 5 und 6, woselbst zwo Oeffnungen bleiben, jede 8 Zoll breit, durch welche die Höhe aus dem untern Canal in den höhern steigt. Eben so wird nach einer neuen Höhe von 6 Zoll verfahren, und in den Gegenden bey 7 und 8 zwo Oeffnungen, wie in 5 und 6 gelassen. Nunmehr folgen die beyden lezten Reihen von Ziegeln, welche bis an den obern Rand der Blase reichen. Ihr Abstand von der Blase muß wenigstens 5 Zoll betragen, damit der Canal e e (Fig. 349) selbst nicht zu geschwinde mit Ruß erfüllt und verstopft werde. Ehe auf diese lezte Schicht von Ziegeln die Decke gelegt wird, muß man in derjenigen Seite, an welche hernach der Ofen zur Läuterblase erbauet werden soll, eine Oeffnung f von 6 Zoll ins Gevierte lassen, auf welche hernach der Rauchfang oder die Zugröhre, durch welche die ganze Hitze regiert wird, aufgeführt werden kann. Weil die Mauern des Ofens ziemlich weit von der Blase abstehen, so würde dieselbe keine allzu feste Hältniß haben, da die Arme keineswegs auf der ganzen Mauer ruhen. Um diesem Umstande abzuhelfen, werden 3 Stücke Eisen von benöthigter Länge und Stärke von einer Seite des Ofens zu der andern unter den besagten Armen der Blase gelegt, auf welchen dieselben nebst der ganzen Blase sicher und fest aufliegen, ohne daß man nöthig hat, den obern Canal deswegen enger zusammen zu ziehen. Nachdem endlich der Ofen völlig zugemacht worden, so ist weiter nichts übrig, als daß man ihn etliche Tage wohl austrocknen lasse, und nachher die Unterlagen wegnehme.

Nunmehr wird Anstalt gemacht, auch den Ofen zu der kleinen oder sogenannten Läuterblase zu erbauen. Hier habe ich nicht nöthig, mich bey allen und jeden Puncten umständlich aufzuhalten, da das meiste, ja

fast alles mit dem vorhergehenden überein kömmt. Weil die Blase selbst um sehr viel kleiner als die Brennblase ist, so hat man auch nicht so viel Plaz zu demselben nöthig. Der Heerd hiezu darf nur 2 Ellen lang und breit seyn, weil der Durchmesser der Blase nur 1 Elle, der Spielraum für das Feuer $\frac{1}{4}$ Elle auf jeder Seite, und die Dicke der Mauer ebenfalls $\frac{1}{4}$ Elle beträgt. Der oben angezeigte Canal g i h k (Fig. 345) wird unter der Scheidemauer q p, die aber 18 Zoll dick seyn muß, weggeführt, und bis nach n o in einerley Weite und Höhe verlängert. Nur ereignet sich hier folgender Umstand. Da die Läuterblase nicht viel über 22 Zoll oder 1 Elle hoch ist, so muß der Heerd derselben um so viel höher gemacht werden, als die Blase selbst in Vergleichung mit der großen kleiner ist. Sie darf zwar eben nicht so hoch stehen, als die große Blase; die Stellung der Kühlfässer aber erfordert es, daß sie höher komme, als es die horizontale Lage der Heerde mit sich brächte. Durch diese Erhöhung des Heerdes erlangt man zugleich einen andern Vortheil, nämlich einen etwas vermehrtern Zug des Feuers durch die schief aufsteigende Oeffnung des Canales innerhalb der Scheidewand zwischen diesen beyden Blasen. Die Läuterblase selbst hat nur zwo Zugröhren oder Canäle, in welchen die Hize um dieselbe herumgeht. Die obere Oeffnung in die Zugröhre, Fig. 346, B. ist auf der Seite des Ofens gegen die große Blase befindlich, wo sie ihren Eingang in den aufgeführten Rauchfang hat. Sowohl der Rauchfang von der großen Blase, als auch der von der Läuterblase, werden auf der Scheidemauer zwischen diesen beyden Orten aufgeführt; und das ist die Ursache, warum eben diese Scheidewand 18 Zoll stark seyn muß. In Fig. 347, sieht man beyde Zugröhren besonders vorgestellt. a, ist die Zugröhre von der großen; b aber von der Läuterblase. Bey Erbauung derselben werden die Ziegel nur auf die hohe Seite gesezt, und bekömmt jeder

Rauch-

Rauchfang $4\frac{1}{2}$ Zoll im Lichten zu seiner viereckigen Weite c d und d c. Wenn diese Zugröhren etwa $\frac{3}{4}$ Ellen oberhalb der Oefen aufgeführt sind, muß in jeder derselben ein eiserner Rahmen, der wenigstens 2 Zoll breit ist, eingemauert werden, damit man in denselben einen eisernen Schieber, 7 Z. breit, und $8\frac{1}{2}$ Z. lang, hin und her bewegen, und dadurch den Zug der Luft und die Gewalt des Feuers nach allen Graden und Stufen bewirken und regieren könne. Am besten ist es, wenn beyde Rahmen aus einem Stücke, nach Fig. 348 gemacht werden, da sie theils an und für sich fester, theils auch besser in dem Mauerwerke befestiget werden können. Ueber diesen Schiebern wird alsdann dieser doppelte Rauchfang so hoch aufgeführet, als es die Umstände und Gelegenheit erfodern.

Es folgt nunmehr die Erbauung des dritten Ofens zu der Abzieh- oder Destillierblase. Da die Größe derselben sehr verschieden ist, so kömmt es darauf an, was man für eine erwählt, um die Größe des Ofens darnach einzurichten. Ich nehme hier eine solche Destillierblase an, welche ungefähr 14 Zoll im Durchmesser hat. Man hat hiebey weiter nichts zu merken, als daß man am Ende des Feuercanales l m n o (Fig. 345) unter der Läuterblase bey n o eine kleine aufsteigende Oeffnung, ungefähr 4 Zoll ins Gevierte lasse. Die Wand des Läuterofens, durch welche die Oeffnung geht, kann zugleich auch die Wand des Destillierofens seyn. Er bekömmt ein Aschen- und Kohlenloch, nebst einem Roste, wie die andern Oefen, nur über dem Roste keinen eisernen Schieber; statt dessen muß die Oeffnung aus dem großen Feuercanal entweder mit einem Schieber, oder mit einem wohl eingepaßten steinernen Stöpsel genau verschlossen werden können, im Falle man sich dieser Blase nicht bedienen wollte. Gemeiniglich werden diese Blasen so eingesetzt, daß man sie bequem aus dem Ofen heraus nehmen kann. Was hingegen die Oeffnung betrifft, wodurch diese Hitze des Feuers in diesem kleinen Ofen herbey gezogen und regiert

giert wird: so kömmt es darauf an, ob dem Besitzer oder Laboranten ein wenig Rauch sehr beschwerlich fällt. Machte man sich daraus nichts, so dürfen nur an den freyen Seite des Ofens zwey viereckige Löcher, 2 Zoll breit und hoch, angebracht werden, welche man mit blechernen Schiebern, theils mehr, theils weniger, öffnen kann. Wollte man sich aber diesem Rauche nicht gern aussetzen, so ist es nöthig, ebenfalls eine Zugröhre oder Rauchfang, nebst gehörigen Schieber, aufzuführen, die aber nicht weiter, als etwa 3 Zoll im Lichten, seyn darf.

Es ist der jetzt beschriebene Ofen zwar etwas kostbarer zu erbauen, als ein gemeiner Brennofen; allein, sowohl die Bequemlichkeit bey dem Brennen selbst, als auch die Ersparniß der Feuermaterien, bringen in kurzem dasjenige vielfach wieder ein, was er mehr, als ein anderer, zu bauen gekostet hat. Ueberdieß gehört er mehr in ein solches Laboratorium, wo diese Sache schon ins Große getrieben wird, und die Blasen niemals sehr leer werden. Für diejenigen, welche dergleichen Hantierung nur mit kleinen Blasen treiben, will ich sogleich jetzt auch eine Verbesserung der gemeinen Brennöfen angeben, wenn ich vorher werde gezeigt haben, wie man sich des oben beschriebenen Ofens eigentlich bey dem Brandweinbrennen mit Nutzen zu bedienen habe.

Es ereignen sich aber bey dem Gebrauche dieses Ofens, insofern er aus 3 Blasen besteht, sechs besondere Fälle, bey deren jedem ich seinen rechten Gebrauch zeigen will. Diese Fälle sind: 1. wenn man den ersten Ofen oder die große Brennblase allein feuern will; 2. wenn man sowohl die Brenn- als auch die Läuterblase zugleich treiben will; 3. wenn man nur die Läuterblase allein will gehen lassen; 4. wenn man sich aller drey Blasen auf einmal bedienen will; 5. wenn nur die erste und dritte Blase gehen sollen; 6. wenn nur die andere und dritte Blase getrieben werden sollen. Alle diese verschiedenen Fälle erfodern auch ihre besondere Handgriffe sowohl in der

Anfeue-

Anfeuerung, als auch vornämlich in der Regierung des Feuers, oder des gehörigen Grades der Hize.

Der erste Fall war dieser: man will den ersten Ofen oder die große Brennblase allein feuern. Hiebey kömmt es wieder darauf an, ob man nur reines Wasser in derselben zum Sieden bringen, oder, ob man das abgezohrene Gut darin brennen will. In jenem Falle hat man nicht nöthig, den äußern Feuerofen mit Feuermaterien anzufüllen, sondern das Feuer wird nur durch das unter der Blase befindliche Ofenloch c (Fig. 349) angemacht, das Aschenloch d, und der Schieber ff auf, alle übrige Schieber und Thüren in den Nebenöfen aber zugemacht. Das Holz, dessen man sich hiezu bedienen will, muß, so viel möglich, trocken und klein zerspalten seyn. Wollte man hingegen den ersten Ofen deswegen feuern, um ein abgezogenes Gut zu brennen: so verfahre man folgendermaßen. Auf den Rost des im Vorhause befindlichen Feuerofens a b c d, lege man dürres und kleines Holz, oder gar Reisig, welches geschwinde Feuer fängt; jedoch darf man es noch nicht anzünden. Hierauf schütte man durch die in dem eisernen Deckel dieses Ofens befindliche Fallthüre, diejenige Feuermaterie hinein, womit man brennen will. Sind es Steinkohlen, so müssen sie vorher bis zur Größe eines Hühnereyes zerschlagen werden, und man kann zugleich alles kurze Gehölz und Abgänge mit untermengen, wiewohl es nicht schlechterdings nöthig ist. Wollte man Torf oder Lohkuchen brauchen, so ist es ebenfalls nüzlicher, dieselben ein oder zweymal von einander zu brechen. Man könnte auch den ganzen Ofen mit kurzen Stücken und Klözerchen von hartem Holze füllen, wobey aber kein sonderlicher Nuzen ist. Wofern man diesen Feuerofen beständig mit Torf, Lohkuchen ꝛc. füllen wollte: so ist es dienlicher, denselben gleich anfangs etwas weiter zu machen, und ihm wenigstens 18 Zoll im Lichten zu geben. Wenn der Ofen mit dergleichen Materien ganz voll gefüllet ist, so wird

den Deckel desselben Sand oder gesiebte Asche geschüttet, und mit derselben vornämlich die erwähnte Fallthüre händehoch, besonders um die Fugen und Ränder, bedecket; das Kohlenloch sowohl als auch das Aschenloch aber werden zugemacht. Nunmehr macht man auf die obige Art mit kleinem dürren Holze Feuer unter die Blase, nachdem vorher alle Thüren und Schieber der andern Oefen zugeschlossen worden. So lange dieses Feuer dauert, muß das Gut in der Blase etlichemal umgerühret werden. Wenn man merkt, daß die Masse ziemlich heiß ist, und bald zum Sieden kommen möchte, läßt man den Hut aufsetzen, alle Fugen wohl verstreichen, und noch etwas dürres Holz unter die Blase legen. Hierauf macht man das Aschenloch, wie auch die Ofenthüre c, fest zu; in dem auswendigen Feuerofen hingegen wird das Aschenloch aufgemacht, und durch das Kohlenloch das eingelegte dürre Holz oder Reisig angezündet. Der Schieber f in der Zugröhre oder Rauchfange muß völlig geöffnet seyn. Nach diesen Anstalten bleibt man bey der Blase so lange stehen, bis die Röhren völlig heiß sind, und der Spiritus zu gehen anfängt. Sobald dieses erfolgt, wird der Schieber ff nebst dem Aschenloche in dem Feuerofen völlig zugeschoben; jedoch muß letzterer noch einige Luft in den Ofen streichen lassen, welches am bequemsten durch Hülfe des an dem großen Schieber oder Thüre befindlichen kleinen Schiebers geschehen kann. Man bemerke alsdann, ob das Brandwasser oder der Brandwein stark genug geht, ohne daß er warm herüber komme. Geht er zu stark und etwas warm, so darf man nur das Aschenloch noch mehr verschließen; geht er hingegen zu schwach, so zieht man den Schieber an dem Rauchfange ein wenig auf, und gebe Acht, ob der Brandwein etwas stärker zu laufen anfange. Mit diesen Beobachtungen halte man so lange an, bis die Hitze ihren gehörigen Grad hat, welcher am gleichesten wird, wenn das unter der Blase befindliche Holz völlig verbrannt ist,

folglich

folglich die Blase ihre Hitze nur allein aus dem Feuerofen bekömmt. Hat man auf diese Art nur etliche Brände gethan, so wird die Erfahrung gleich lehren, um wie viel die Schieber an dem Aschenloche und Rauchfange entweder geöffnet, oder zugemacht werden müssen. Sollte sich hiebey etwann der Fall ereignen, daß die Feuermaterie in dem Ofen nicht zulänglich wäre, den ganzen Brand abzutreiben: so darf man nur das Aschenloch des Feuerofens völlig zuschließen, und durch die Thüre des Ofendeckels noch etliche Mulden der vorhandenen Brennmaterialien einschütten, die Thüre alsdann wieder wohl verwahren, und das Aschenloch so weit, als es vorher gewesen, öffnen. Hat die Erfahrung das erste und andere mal gelehret, daß der Feuerofen genugsame Materie in sich fasse, um einen ganzen Brand herüber zu treiben: so kann man, bey den folgenden Bränden, die Blase ganz sicher und ohne Bedenken für sich allein gehen lassen, wenn nur die Vorlage groß genug ist, daß sie nicht überlaufen könne, und auch das Wasser im Kühlfasse beständig seine hinlängliche Kühlung erhält. Wäre endlich der Brand völlig abgelaufen, die Feuermaterie aber doch noch nicht gänzlich verzehret, so kann dasselbe leicht ausgelöscht werden, wenn man das Aschenloch gänzlich verschließt, den Rauchfang zuschiebet, und zum Ueberflusse auch noch mit dem eisernen Schieber über der Ofenthüre c (Fig. 345) die ganze Oeffnung v v u u verschließt.

Hätte man nunmehr schon wieder einen Brand zum Eingießen in Bereitschaft stehen, welches auch von Rechtswegen so seyn sollte: so wird die Blase in der Geschwindigkeit von dem rückständigen Spühlicht rein gemacht, wohl ausgespühlt und ausgewischt, und alsdann der neue Brand eingegossen. Hierauf macht man wieder Feuer unter die Blase, öffnet den Schieber am Rauchfange, und das Aschenloch d, da dann das Gut in kurzer Zeit wieder heiß werden wird. Unterdessen wird der Feuerofen wieder vollgefüllet, und ihm durch

das Aschenloch ein wenig Luft gegeben, damit das Feuer in demselben nicht gar verlösche, sondern in der Folge durch Zulassung mehrerer Luft leicht wieder in Gluht gerathen könne. Uebrigens verfährt man in allem wie bey dem ersten Brande.

Der zweyte Fall war dieser: man will sowohl die Brenn- als auch die Läuterblase zugleich treiben. Man kann diesen Umstand wieder gedoppelt betrachten: man will entweder die Läuterblase unterzünden, wenn die Brennblase schon geht, oder, man zündet die Läuterblase zuerst, und hernach die Brennblase, unter. Der letztere Fall hat einige Schwierigkeiten, welche aber auch zu überwinden sind, und daher will ich ihn zuerst nehmen. Gesetzt, die Läuterblase wäre schon im völligem Gange. die Schieber an der Zugröhre und dem Aschenloche des Feuerofens gestellt, und man sähe sich genöthigt, den reif gewordenen oder ausgegorenen Maisch einzuschütten, so ist der beste Rath hiebey dieser: man mache ein tüchtiges Feuer unter die große Blase, stoße den Schieber an dem Aschenloche des Feuerofens meistentheils zu, und regiere die unter die Läuterblase von diesem angezündeten Feuer dringende Hitze, durch den eisernen Schieber m (Fig. 345), welchen man unter derselben oberhalb der Ofenthüre g einschieben kann. Mit diesem muß man die Hitze so lange mäßigen, bis die große Blase im Gang ist, worauf man eben das zu beobachten hat, was in dem Falle geschehen muß, wenn man die Brennblase eher als die Läuterblase unterzündet, und wovon ich jetzt reden will. Nachdem die Brennblase nach der oben bey dem ersten Falle beschriebenen Art in Gang gebracht worden, so macht man auch unter die Läuterblase ein Feuer von gutem dürren Holz, öffnet den Schieber l (Fig. 349), und das Aschenloch h, giebt aber dabey genau Acht, ob vielleicht die Brennblase von diesem Feuer zu viel Hitze bekomme. Merkt man dieses an dem stärkern Gehen derselben, so mäßige man diese Hitze durch das Zumachen des Schiebers ff,

oder,

oder, wenn dieses nicht hinreichend ist, durch Einschiebung des Schiebers n über dem Ofenloche c. Sobald die Röhren der Läuterblase, wie gewöhnlich, heiß werden, wird sowohl das Aschenloch h, als auch der Schieber l, zugemacht, hingegen unter der großen Blase alles wieder in den ersten Stand gesetzet, und folglich beyde Blasen nur durch Hülfe der Hitze, welche aus dem Feuerofen kömmt, getrieben, an welchem zu dem Ende das Aschenloch etwas mehr geöffnet werden muß. Um nun jeder Blase den gehörigen Grad von Hitze zu geben, so muß man, wenn z. B. die Brennblase in ihrem ordentlichen Gange wäre, die Läuterblase aber zu schwach gienge, den Schieber l etwas aufziehen, zugleich aber auch den Schieber ff nur so viel zustoßen, als der erstere geöffnet worden ist. Sollte dem ungeachtet die Hitze für beyde Blasen noch zu schwach seyn, so hilft man sich mit mehrerer Eröffnung des Aschenloches in dem Feuerofen. Wäre hingegen die Hitze unter der Brennblase zu heftig, ob man auch gleich den Schieber ff völlig zugestoßen hätte, so kann man dieselbe ganz leicht durch Hineinstoßung des großen Schiebers n unter der Blase mäßigen. Man merke sich übrigens wohl, in was für einer Stellung die Schieber insgesamt gewesen, wenn beyde Blasen ihren gehörigen Grad der Wärme gehabt haben, um in der Folge eben dieses zu beobachten.

Der dritte Fall ist: man will die Läuterblase allein gehen lassen. Hier hat man weiter nichts zu beobachten, als, daß man den Feuerofen füllet, alle Schieber und Thüren der ersten Blase zumachet, und die Läuterblase allein mit kleinem Holze bis zum Gehen bringt. Nachher verfährt man eben so, wie in dem ersten Falle, bey dem Unterzünden der ersten Blase, gesagt worden ist.

Der vierte Fall war, wenn man alle drey Blasen auf einmal will gehen lassen. Hier suche man vor allen Dingen die ersten beyden Blasen in Gang zu bringen. Alsdann wird die Oeffnung in dem großen Feuer-

canal nebst den Zuglöchern aufgemacht, die Schieber bey der Brenn- und Läuterblase aber etwas zugestoßen, damit die Hitze mehr nach der Destillierblase gehe. Dieses läßt man so lange, bis auch diese zu gehen anfängt, da man sogleich die Zuglöcher verstopft, und hingegen die Schieber der Rauchfänge an den beyden Hauptblasen wieder in etwas eröffnet, so lange bis die Hitze unter alle Blasen gleich vertheilt ist. Wollte man die Destillierblase auch geschwinder in Gang bringen, so darf man nur etwas glühende Kohlen, oder auch klein Holz, darunter legen, und einmal abbrennen lassen, damit sich die Blase desto geschwinder erhitze.

In dem fünften Falle, wenn nur die erste und dritte Blase gehen sollen, bringt man zuerst die grosse Blase in Gang, macht an der Läuterblase alle Thüren und Schieber fest zu; und wenn die erste geht, verfährt man mit der Destillierblase eben so, wie ich bey dem vierten Falle gesagt habe. Alles dieses beobachtet man auch bey dem sechsten Falle, wenn nur die andere und dritte Blase getrieben werden sollen, da man mit der großen Blase eben dasjenige thut, was im Vorhergehenden mit der Läuterblase geschah.

Wollte man nur die beyden großen Blasen ohne eine kleinere Destillierblase auf diese Art treiben, so wird, wie ein jeder selbst einsehen kann, die Arbeit in vielen Stücken leichter und besser gehen. Dabey will ich nur noch dieses erinnern, daß es sehr wohl gethan ist, wenn man in jeder Blase, welche binnen der Zeit, da eine andere geht, nicht gebraucht wird, etwas Wasser eingießt, damit das Metall nicht, zum Nachtheile der Blase, zu sehr erhitzet werde.

Wo es der Platz und die Gelegenheit nicht zulassen will, dergleichen Blasen hinter einander zu erbauen, sondern man genöthigt ist, sie von verschiedenen Seiten des Feuerofens anzulegen, da hat man weiter nichts, als dieses zu beobachten, daß die Oeffnungen in dem Feuerofen,

durch

durch welche die Hitze unter die Blasen gehen soll, ihre gehörige Größe und Proportion bekommen. Sie müssen vollkommen horizontal gegen einander liegen, ihre Höhen müssen einerley seyn, nur ihre Breiten können nach Beschaffenheit der Größe der Blasen etwas vermindert oder vermehret werden. Uebrigens werden alle die Thüren, Schieber, und Roste erfodert, wie bey den obigen angezeigt worden ist. Wäre das Brandweinlaboratorium so eingerichtet, daß es gewölbt und mit einem Rauchfange versehen ist: so kann es nicht schaden, ja, es ist in den meisten Fällen bequemer, wenn auch der Feuerofen selbst in demselben befindlich ist. Nur das Abkühlen der Kühlfässer macht alsdann, wenn die Oefen nicht hinter einander stehen, etwas mehr Schwierigkeit, die aber doch noch gehoben werden kann.

Nunmehr will ich noch kürzlich zeigen, wie nun die gemeinen und überall gewöhnlichen Brennöfen verbessert, und zu ihrer Absicht bequemer eingerichtet werden können: Es kömmt hiebey alles darauf an, daß das Feuer einen guten Luftzug bekomme, dieser Zug aber auch in der Geschwindigkeit und nach allen Graden vermehret oder vermindert werden könne. Hiezu hält Hr. Simon folgende Einrichtung für die bequemste und leichteste. Siehe Fig. 350. Man läßt einen Heerd A B, von gehöriger Länge und Breite mit Ziegeln, an 3 Zoll hoch, belegen, und über demselben, bey a, ein Aschenloch, 10 Z. breit und 6 Z. hoch, durch die Wand hauen. Die Mauer des Heerdes erhöhet man alsdann noch um 6 Zoll, läßt aber in derselben den Canal a c 10 Z. breit und 6 Z. hoch. Die Länge derselben muß so groß seyn, daß die Gegend bey c gerade unter die Blase komme. Ueber diesem Canale wird, bey c, ein Rost befestiget, von ungefähr 6 bis 8 viereckigen und 14 Zoll langen Stäben; das übrige des Canales aber wird, bis nach b, mit Ziegeln bedeckt, wozu man entweder Dach- oder noch besser, Mauerziegel,

nehmen kann. Ueber diesem neuen Heerde, welcher die ganze Unterfläche e e des Ofens ausmacht, wird bey b wiederum ein Loch in die Mauer gehauen, welches 10 Zoll breit und 8 Z. hoch ist, und eigentlich zum Einheizen dient. Dieses Ofenloch sowohl, als auch das darunter befindliche Aschenloch, müssen mit eisernen Thüren, von eben der Beschaffenheit, wie ich oben beschrieben habe, genau verschlossen, und nach Belieben mehr oder weniger eröffnet werden können. Nunmehr führe man den Bau seines Ofens weiter in die Höhe. Die Blase selbst muß wenigstens 10 bis 12 Zoll über den Rost erhaben seyn, damit man Platz genug behalte, den Ofen voll Holz oder andere Feuermaterien zu schütten, sobald die Blase angegangen ist. Um dem Ofen selbst lasse man eben solche Canäle laufen, wie ich bey dem vorigen Ofen beschrieben habe, doch so, daß sie wenigstens 6 Zoll hoch und breit seyn. Bey k wird nunmehr eben ein solcher Rauchfang mit einem Schieber h angebracht, wie bey dem ersten Ofen angezeiget worden ist. Hier ist es willkürlich, ob man denselben gerade in die Höhe durch das Laboratorium führen, oder, ob man ihn bey g durch die Wand B D in den großen Rauchfang leiten will. Soll dieser Ofen gefeuert werden, so wird das Aschenloch a, nebst dem Schieber h, völlig geöffnet, die Ofenthüre b aber nach eingelegtem Holze völlig zugemacht, da dann dieser Ofen so gut als ein Windofen ziehet, und das eingegossene Gut bald zum Kochen oder Gehen bringen wird. Sobald dieses erfolgt, wird der Schieber h, nebst dem Aschenloche a, zugemacht, der innere Raum e e des Ofens voll Holz, oder andern Materien, geschüttet, und endlich die Thüre b fest verwahret, und zum Ueberfluße mit etwas Lehmen verstrichen. Nunmehr gebe man durch einige Oeffnung des Schiebers h, und eines kleinen Schiebers in der Thüre bey b, dem Feuer etwas Zug, so viel als zum ordentlichen Uebertreten des Brandweins nöthig ist. Sind diese Oeffnungen einmal richtig gestellet, so kann

man die Blase ohne Bedenken 4 bis 6 Stunden allein gehen lassen. Fände man ja, daß sie unter dieser Zeit entweder zu schwach oder zu stark gienge, so kann man dem Feuer sehr leicht, durch Oeffnung oder mehrere Zuschiebung des Schiebers h, alle nur mögliche Grade des Zuges und der Hitze geben.

Eine in hiesigen Gegenden gewöhnliche Brandweinblase, Fig. 351, worin Maisch von einem einzigen Scheffel geschwelet werden kann, hält 3 Tonnen oder 300 Quart. Die Blase selbst a b, ist cylindrisch, von Kupferblech, inwendig verzinnt, und verenget sich oben in eine Falze a. Sie wird mit Ratenauer feuerfesten Backsteinen in einem Heerde b c eingemauert, und das Feuer unter das Schürloch d unter der Blase angezündet. Hinter der Blase steht die zugehörige Schorsteinröhre, in welcher über der Blase ein eiserner Schieber ist, womit der Brandweinbrenner die Stärke und Lebhaftigkeit des Feuers unter der Blase vermehren oder vermindern kann. Auf die Falze a, wird beym Brandweinschwellen der Blasenkopf, Helm, oder Hut, a f g aufgesetzet. Er hat neben seiner obern Decke ein Rohr f g, welches beym Brennen auf die obere Mündung g der Schlange g i h aufgepasset wird.

Es kömmt beym Brandweinbrennen vornämlich darauf an, daß viel Dunst aufsteige und gesammlet werde. Da nun der Dunst von der Oberfläche der zu destillierenden Masse aufsteigt, so ist es rathsam, den Brandweinblasen so große Oberfläche zu geben, als sich nur thun läßt, und den Helm darnach einzurichten, daß er, so viel als möglich, allen aufsteigenden Dunst auffange und in die Vorlage bringe. Bey den gewöhnlichen Blasen ist der Blasenhals ziemlich enge, und der Helm hat die Gestalt eines Kegels, dessen breiterer Theil oben stehet, und mit einem erhobenen Boden versehen ist; gleich daran stehen die Röhren, durch welche die gesammleten Dünste abfließen. Solchergestalt steigen nicht nur

nicht

nicht genug Dünste auf, sondern es kommen auch nicht alle, die in den Helm steigen, in die Röhren, indem diejenigen, welche sich an den Seiten des Helmes, auch an den Theil des Bodens, der den Röhren gegen über steht, ansetzen, wieder herunter fallen müssen. Es könnte also hier der Blasenhals mit gutem Nutzen weiter seyn, und einen Helm haben, der unten eine Rinne, in welcher alle Dünste, die einmal in den Helm gestiegen sind, zusammen fließen, hat, aus welcher sie durch die daran stoßende Röhre in die Vorlage laufen müssen, kurz, die so gestaltet sind, wie die gläsernen Helme gemeiniglich zu seyn pflegen. Ein auf den Helm gesetzter Kühlhut, den man mit kaltem Wasser angefüllet hat, würde das geschwinde Zusammenfließen der Dünste sehr befördern; und damit das Wasser in dem Kühlhute beständig kalt bleibe, kann man kalt Wasser durch einen Heber, dessen Röhre beynahe bis auf den Deckel des Helmes reichet, zufließen lassen; solchergestalt kömmt das kalte Wasser allezeit dahin, wo es am nöthigsten ist, und das wärmere kann oben durch einen Hahn aus dem Kühlhute abfließen.

Man hat in hiesigen Gegenden auch große, oder so genannte Fünfscheffelblasen. Diese haben im Boden, zum Spühlichte ablassen, einen Zapfen oder eine Schraube, damit das Spühlicht nicht oben ausgeschöpfet werden darf. Es ist auch letzteres sehr schlimm aus der Blase zu schöpfen; es wird durch das Ausschöpfen die Blase am Boden sehr abgerieben.

Eine, in Ansehung der Beförderung des Uebertreibens sowohl, als auch zur Ersparung der Feuerung, überaus vortheilhafte Einrichtung, vom Hrn. Vierenklee, welche in No. 55 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1765 befindlich ist, verdient alle Aufmerksamkeit. Die gewöhnlichen Blasen sind dergestalt eingerichtet, daß das darunter gemachte Feuer von der erhöheten Mitte ihres Bodens niedergedrückt, und die Lebhaftigkeit der Flamme, wenn sie sich um denselben herum gebogen, die ganze

Blase

Blase erst an der äußerlichen Fläche erwärmen muß. Diese Erwärmung geht alsdann nach und nach, doch auch nur seitwärts durch das Anstreichen und Reiben der Feuertheilchen in das Innere ihres Körpers; und mithin wird Zeit erfodert, ehe der Mittelpunkt der Blase in gleiche Erwärmung mit seiner Oberfläche gesetzt wird. Man wird daher nur die Hälfte der Zeit zu ihrer Erhizung brauchen, wenn man zu gleicher Zeit auch die Zunge der Flamme in ihr Inneres eindringen läßt, oder, welches einerley ist, wenn man die Blase von innen und außen zugleich erhizt.

In dieser Absicht lasse man sich, nach der Zeichnung Fig. 362, eine Blase verfertigen, an deren Mitte des Bodens eine Zugröhre befestigt wird, welche durch die ganze Blase hindurch geht. Unten am Eingange im Boden, mache man dieselbe, nach Beschaffenheit der Größe der Blase, 4, 5 bis 6 Zoll im Durchschnitte, und lasse sie, gleich einem Trichter, 14, 16 bis 18 Zoll in der Blase in die Höhe gehen, daß ihre obere Oeffnung 3, 4 bis 5 Viertelzoll im Durchschnitte behalte. An diesen Trichter füge man, vermittelst einer Schraube, die übrige Röhre, die, als ein hohler Cylinder, durch die ganze Höhe der ganzen Blase, samt dem darauf zu setzenden Hute, noch ungefähr um 3 Zoll hoch, hinaus geht, damit solche, wenn der Lutter durchgegangen ist, von dem in der Blase befestigten Trichter abgeschraubet, und die Blase desto bequemer wieder gereinigt und ausgetrocknet werden kann. Durch die Mitte des Hutes aber befestige man oben heraus eine Dille, die um 2 Zoll niedriger sey, als die Röhre, welche durch dieselbe hindurch geht. Diese muß, so viel möglich, genau an die Röhre anschließen, damit sie mit einer Verklebung von Papier und Pappe, wie man bey dem Aufsatze des Hutes zu thun pflegt, umschlagen werden kann, daß von den spirituösen Theilen des Brandweins nichts durchdringen möge. Oder, welches noch füglicher geschehen kann, man ver-

vereinige die Dille und die Röhre mit einander durch eine andere Schraube, in welcher eine etwas engere Mutter, so die Röhre, und eine etwas weitere, so die Dille umgeben kann, damit aus dem Hute und der Röhre, wenn solcher darauf gesetzet worden, nur ein Stück werde.

a (Fig. 352) ist die Schraube, welche den Hut und die Röhre der Blase mit einander vereiniget. b, die Gegend, wo die Röhre an den durch den Boden befestigten Trichter angeschraubet wird.

Auf solche Weise ist die Structur der Blase dergestalt eingerichtet, daß sie von innen und außen auf einmal und zu gleicher Zeit erwärmet und in Hitze gesetzet werden kann. Denn, indem die Flamme den Trichter der Röhre berührt, so dringt die Zunge des Feuers mit desto größerer Lebhaftigkeit und Stärke in das Innere der Blase, und breitet sich nach der äußerlichen Fläche derselben aus. Und indem das Feuer zugleich auch die äusserliche Fläche der Blase umgiebt, so dringt solches zu eben dieser Zeit auch nach dem Mittelpunkte der Blase zu, daß das Innere derselben in weniger Zeit erhitzet und zum Uebertreiben gebracht werden kann. Ist die Blase einmal erhitzt, so folgt auch, daß diese Erhitzung und das Uebertreiben durch dieselbe nur mit der Hälfte der Materie, welche die Feuerung verursachet, unterhalten werden kann, weil die Lebhaftigkeit der Hitze der Blase sowohl von innen als außen eine gleichmäßige Wärme mittheilet.

Hiebey wird aber auch nöthig seyn, eine kleine Veränderung mit dem Ofen selbst vorzunehmen. Diese besteht, um desto mehr an der Feuerung zu ersparen, darin: man baue denselben nicht als ein Viereck, sondern in gleicher Entfernung der Blase in einer Ründe um dieselbe herum, und zwar dergestalt, daß der Zug des Feuers in einem Schraubengange um die Blase herum geleitet, und endlich durch ein Zugloch oben heraus geführet werde. Auf solche Art wird der Zug des Feuers desto lebhafter werden, wenn es auch unten auf einem

Roste

Roste angeleget wird, welcher gleich unter dem Einheizeloche eine Oeffnung behält, damit die Luft noch hinein dringen kann, wenn das erstere mit einer Thüre verschlossen worden ist. Auf diese Weise werden die Gänge, in denen das Feuer um die Blase herum geht, und welche von Steinen gemauert worden, sich zugleich erhitzen, und eine dauerhafte und anhaltende Erwärmung der Blase geben, daß, wenn sie einmal angebracht ist, mit wenigem Nachlegen der Feuerung, nachdem das Ofenloch zugesetzt, und die Luftlöcher verstopft worden, solche ohne viele Bekümmernisse von selbst übergehen wird.

Ich wende mich nunmehr zu der Beschreibung derer Gefäße, welche zu einem wohleingerichteten Brennhause nöthig sind. Ich verstehe hierunter vornämlich die Kühlfässer, Maisch- oder Einmachgefäße, Vorlagen, und endlich den Schrotkasten.

Was erstlich die Kühlfässer betrifft, so müssen dieselben nicht allein gut und tüchtig gebunden, und, wo möglich, mit eisernen Reifen belegt werden, sondern sie müssen auch eine hinreichende Höhe und Weite haben. Ihre Absicht und Nutzen ist, daß die durch sie hindurch gehenden kupfernen Röhren eine beständige Kühlung vom frischen Wasser erhalten sollen, damit der durch die Röhren hindurch gehende Brandweingeist so kalt als möglich in die Vorlage komme, und nicht in Gestalt eines subtilen Brodems oder Dampfes, zu großem Verluste des Laboranten, verfliege, welches geschieht, wenn die kupfernen Röhren zu sehr erwärmet, und durch das in dem Fasse befindliche Wasser nicht hinreichend abgekühlet werden. Um aber diese Absicht zu erreichen, müssen nicht nur diese Fässer eine hinlängliche Höhe und Weite haben, sondern man muß auch vornämlich darauf bedacht seyn, wie man das darin befindliche Wasser entweder beständig, oder doch von Zeit zu Zeit hinlänglich abkühlen, und das heiß gewordene ableiten könne. Man bedient sich aber zu den Kühlfässern entweder schon verfertigter

Wein-

Wein- Brandwein- oder Oehlstücke, und läßt nur die Röhren in denselben gehörig anbringen, oder, man läßt sich hiezu besonders dergleichen Gefäße verfertigen. Geschieht das erstere, so muß man darauf sehen, daß sowohl zu der Brenn- als Läuterblase, nach oben angegebener Größe, jedes Faß wenigstens 2 Ellen und 6 bis 8 Zoll hoch, und in der Mitte 1 Elle und 10 bis 12 Z. weit sey. Die Röhren, welche durch dergleichen Fässer gezogen werden, haben gemeiniglich die Länge von 2 Ellen und 6 oder 8 Zoll; und es müssen dieselben von rechtswegen mit dem Boden des Fasses einen Winkel von 45 Grad aufmachen. Doch ist es am besten, daß man die Röhren von einem geschickten Böttcher sogleich im Brennhause einpassen lasse, und sich darnach richte, wie der aufgesetzte Blasenhut am besten mit seinen Röhren in die Kühlröhren einpaßt. Bey der Brennblase ist es sehr vortheilhaft, wenn die Röhren eine ansehnliche Weite haben; z. B. zu einer halbscheffeligen Blase, oben, wo die Hutröhren eingestoßen werden, etwann $1\frac{1}{2}$ Zoll, und hingegen unten bey der Vorlage $1\frac{1}{4}$ Z. Der Nutzen hievon liegt in der stärkern Kühlung, welche eine weitere Röhre vor einer engern giebt, und die vornämlich bey dem sogenannten Brande nöthig ist, weil man das meiste Feuer geben muß. An vielen Orten sind noch die so genannten Schlangenröhren gebräuchlich, da nämlich nur eine Kühlröhre durch das Kühlfaß geht, in dem Fasse selbst aber einigemal herum gezogen ist, damit der durchgehende Brandweingeist desto mehr abgekühlet werden möge. Damit die Schlange g i h, (Fig. 351) in die Augen falle, ist das Kühlfaß, k l, nach der Länge zerschnitten auf der Kupferplatte vorgestellt, so daß nur die hintere Hälfte ausgedruckt ist. Die Schlange windet sich in der Mitte des Kühlfasses zu einer Scheffelblase (in welches Faß ungefähr 6 Tonnen Wasser gehen) vier, bey einer Vierscheffelblase aber sechsmal, in einer Spirallinie herum, doch so, daß sie

weiter

weiter nicht das Kühlfaß berührt, als daß ihre obere, g, und untere Mündung, h, das Kühlfaß durchbohret. Sie wird von 3 Schienen in ihrer parallelen Schlängelung erhalten. Auf dem obern Rande des Kühlfasses liegt in m n eine hölzerne Rinne, die von einer Pumpe auf dem Hofe der Brauerey kömmt, und bis zur Mitte n des Kühlfasses reicht. Das Wasser, welches durch diese Rinne herbey geleitet wird, fällt durch ein hölzernes Rohr n o p, welches senkrecht in der Mitte des Kühlfasses steht, bis zum Boden des Kühlfasses hinab. Endlich hat das Kühlfaß, an dem Rande der vordern abgeschnittenen Hälfte, eine Dille, aus welcher das warme Wasser abfließt. Unter die Dille wird eine senkrechte hölzerne Rinne gestellt, die das gedachte Wasser in eine Rinne in dem Fußboden der Brandweinkammer leitet, und durch diese Rinne fließt es auf den Hof ab.

Man sieht gleich bey dem ersten Anblicke der Schlangenröhren, daß dabey freylich die wahre Absicht einer Kühlröhre am besten erreichet wird; nur sind dergleichen Röhren auch vielen Unbequemlichkeiten unterworfen. Denn 1) sind sie, wegen der vielen Arbeit und großen Menge des dazu nöthigen Schlaglothes, sehr kostbar: 2) verursachet das Reinigen derselben sehr viele Arbeit, und man kann, aller Mühe ungeachtet, doch nicht versichert seyn, ob aller angelegter Schlamm und Unreinigkeit genugsam heraus gewaschen sey; die Mühe und Unkosten nicht gerechnet, wenn man etwann an denselben eine Ausbesserung vorzunehmen hat. Sind die geraden Röhren weit genug, und sorgt man fleißig dafür, daß sie so oft als möglich, mit kaltem Wasser abgekühlt werden, so hat man sich von denselben eben den Nutzen, und weit weniger Unkosten und Arbeit, zu versprechen. Indessen ist nicht zu läugnen, daß eine etwas kleinere Schlangenröhre bey dem Läutern und Abziehen vorzüglich brauchbar seyn könne.

Gesetzt aber, man wollte sich die nöthigen Kühlfässer ganz neu zu diesem Gebrauche verfertigen lassen, so thut man am besten, wenn man ihnen die Gestalt eines abgekürzten Kegels oder Zuckerhutes, (siehe Fig. 353) geben läßt. Man gebe einem solchen Fasse etwann die Höhe

von 2 Ellen und 4 Zoll, oben eine Weite von 1½ Elle, und unten an dem Boden etwann 1 Elle und 4 bis 6 Zoll. Sechs bis 8 Zoll über dem Boden lasse man die Röhren heraus gehen, und etwann 14 bis 16 Zoll von oben herunter, hinein. Wobey man aber genau Achtung geben muß, daß die Röhren in den Löchern durch die Dauben etwas gedrange eingehen, und sorgfältig mit Kork und Baumwolle verstopft werden, damit kein Wasser heraus laufe. Bey dem Ausgange kann man sie allenfalls mit Pech übergießen, welches aber bey dem Eingange in das Faß, wegen der großen Wärme, nicht viel helfen sondern bald ablaufen würde. Der Nutzen von der kegelförmigen Gestalt dieser Fässer wird sogleich in die Augen leuchten, wenn man überlegt, daß das in dem Fasse befindliche Wasser obenher eher warm wird, als das untere. Ist also der obere Theil des Fasses weiter, als der untere, so enthält er auch eine größere Menge Wasser; folglich braucht es längere Zeit zum Erwärmen, als ein kleinerer Theil desselben.

Dem ungeachtet aber muß man doch mit allem Ernste darauf bedacht seyn, das in den Kühlfässern befindliche Wasser von Zeit zu Zeit abzukühlen. Ich will den Fall annehmen, daß man sich hiezu des lebendigen Wassers bedienen kann. Hier ist es am besten, dasselbe so anzulegen, daß es sogleich in die Kühlfässer laufe. Wie und auf was Art dieses geschehen kann, muß einen jeden die Gelegenheit, welche er dabey hat, selbst lehren. Soll die ganze Sache aber einen wahren Nutzen haben, so muß man Folgendes dabey beobachten. Man lasse sich einen hölzernen viereckigen Schlauch verfertigen, welcher im Lichten etwann 4 Zoll weit, aber ungefähr 1 bis 2 Zoll höher, als das Kühlfaß selbst, ist. Diesen befestige man an dem innern Rande des ersten Kühlfasses A. (Fig. 353), auf derjenigen Seite, von welcher das Wasser hinein gebracht werden kann, doch so, daß er unten an dem Boden eine Oeffnung von 4 Zoll ins Gevierte behalte,

halte, wie z. B. in der Figur A a b. Aus dem Fasse A mache man in c gegen d in dem Fasse b eine bleyerne Röhre von 1½ Zoll im Durchschnitte. In d muß diese kleinere Röhre gebogen seyn, und beynahe bis an den Boden des Fasses B in e reichen. Auf eben die Art lasse man auch aus dem Fasse B eine Röhre f g von eben der Weite in das Faß C führen, wo dieselbe ebenfalls in g gebogen, und fast bis auf den Boden h reichet. Bey i wird alsdann eine andere Röhre angebracht, durch welche das Wasser in den Ständer i k oder ein ander vorgesetztes Gefäß, läuft, und alsdann von da seinen Ablauf aus dem Brennhause hat. Wenn nunmehr das Wasser in das Faß A läuft, und bis an die Oeffnung c kömmt, so wird hiemit das zweyte, und endlich auch das dritte Faß voll werden. Ueberdieß hat diese Einrichtung den Nutzen, daß das frische zulaufende Wasser allemal bis an den Boden des Fasses läuft, und durch sein in die Höhe treten, das oben befindliche warme Wasser zuerst forttreibt, wiewohl es bey einem beständigen Zulaufe niemals warm wird. Eben so geht es hernach in dem andern und dritten Fasse. Wo man aber genöthigt ist, das Wasser in die Kühlfässer zu plumpen, da muß man es ja von Anfange nicht zu heiß werden lassen. Uebrigens mag das Wasser so warm seyn, als es will, so ist man im Stande, binnen einer halben Stunde, alle Fässer hinreichend abkühlen.

Wollte aber Jemand die Kosten nicht scheuen, zumal, wenn die Blasen noch größer, oder gar derselben mehrere wären: so wäre es freylich besser, daß man sein lebendiges Wasser theilte, und zu der andern oder dritten Blase ein ganz neues Wasser in einem Ständer zuführte.

Eine andere Art von Gefäßen, welche als wesentliche Stücke zu einer Brennerey gehören, und auf deren rechte Beschaffenheit sehr vieles, ja beynahe alles ankömmt, sind die Maisch- oder Einmach-Fässer, Schotten,

oder Begieß-Bottiche. Man versteht unter denselben diejenigen Gefäße, in welchen das zum Brandweinbrennen bestimmte Getraide eingeteigt, eingebrennt, und durch Hülfe der eingemachten Hefen zur Gährung angestellt wird. Dergleichen Gefäße müssen ihre gehörige Höhe und Weite haben, und werden am besten von eichenem Holze verfertigt. Die gemeinen Brandweinbrenner nehmen hiezu ein jedes Gefäß, welches sich ihrer Meinung nach dazu schickt, es mag hoch oder niedrig, eng oder weit seyn. Ist hingegen eine Brennerey ordentlich eingerichtet, so sieht man darauf, daß die Gefäße mehr niedrig und weit, als eng und hoch seyn; denn, je höher die Gefäße sind, desto weniger kann man das eingemaischte Gut recht durcharbeiten, und um so viel schwerer wird die Gährung und völlige Aufschließung des Getraides vor sich gehen. Am besten ist es, man lasse sich gleich Anfangs tüchtige und gute Gefäße, in Form eines Bottichs, oder einer länglich runden Wanne, verfertigen. Will man ½ Scheffel darin einmaischen, so darf das Gefäß nur 1 Elle 8 Zoll hoch, und etwann 1 Elle 16 Zoll nach der mittlern Länge weit seyn. Zu einer halbscheffeligen Blase, hat man wenigstens 5 dergleichen Gefäße vonnöthen. Man könnte zwar wohl mit 4 auskommen; es geschieht aber bisweilen, daß das eingemachte Gut nicht gleich in 48 Stunden reif ist oder ausgegohren hat; oder es ereignet sich sonst ein Hinderniß, daß man nicht sogleich in das ausgeschöpfte Gefäß wieder einmachen kann; daher es sehr gut ist, wenn man ein anderes aus Vorsorge bereit stehen hat, um sich dessen im Nothfalle zu bedienen. So halte ich es auch nicht für gut, einen ganzen Scheffel auf einmal in einem Gefäße einzumachen, wenn man ihn doch nur die Hälfte in die Blase gießen kann; denn das Zurückgebliebene säuert binnen der Zeit, als die erste Hälfte gebrennt wird, allzusehr, wodurch man allemal einen ansehnlichen Verlust an Brandwein leidet. Wollte Jemand die Kosten

daran wenden, und sich in Vorrath noch andere 5 dergleichen Gefäße machen lassen: so würde er sehr wohl thun, wenn er längstens alle halbe Jahre mit denselben umwechselte; denn, je länger dergleichen Gefäße gebraucht werden, je mehr und geschwinder säuert das in ihnen eingemachte Gut, welches niemals nützlich ist. Uebrigens müssen diese Gefäße sowohl von innen als außen vollkommen rein gehalten werden. Man lasse sie daher auch nicht auf dem bloßen Boden stehen, sondern entweder von Holz oder Steinen ein Lager etwann von 3 bis 4 Zoll hoch, dazu machen. Sollte sich aber ja allenfalls nach langem Gebrauche in den Ritzen und Fugen der Gefäße einige Unreinigkeit anlegen: so gieße man etliche Kannen siedend Wasser hinein, decke das Gefäß fest zu, und lasse es ein Paar Stunden stehen, so wird der aufsteigende Dampf alle Unreinigkeit losweichen, worauf man dann das Faß mit einer scharfen Bürste wohl abscheuert, und mit reinen Lappen, die in keinem Seifenwasser gewaschen sind, gut abreibet und austrocknet. Sollte aber auch etwann das Gefäß allzusehr durchsäuert seyn, und man hätte doch kein anderes vorräthig, welches man an dessen Stelle gebrauchen könnte: so ist es sehr dienlich, wenn man etwas ganzen Schwefel, oder auch Weineinschlag, auf Kohlen leget, das Gefäß umstürzt, und mit dem Rauche und Dampfe des Schwefels das Gefäß ausräuchert. Nach dem Räuchern spühle man das Gefäß wohl mit kaltem Wasser aus, und lasse es trocknen.

Dieses muß ich noch erinnern, daß zu jedem Maischfasse ein guter und tüchtiger Deckel verfertigt werde, welcher dasselbe so genau als möglich zuschließt, und oben mit einer Handhabe versehen ist. Es müssen aber diese Gefäße in einem Brennhause allemal so angebracht werden, daß sie im Winter hinlängliche Wärme haben, man auch nicht nöthig habe, das abgezohrne Gut allzuweit bis nach der Blase zu tragen.

Außer den Kühlfässern und Maischgefäßen, gehören auch noch zu einer wohleingerichteten Brenuerey einige ausgemessene Vorlagen, sowohl zu dem Brande, als zum Läutern. Zu der großen Blase läßt man 2 Gefäße, jedes von 50 Dresdner Meßkannen, machen, von welchen allemal eines bey einem halben Scheffel Brennen, voll läuft; beyde zusammen aber werden gleich hinreichend seyn, die Läuterblase gehörig anzufüllen. Sobald eine dergleichen Vorlage vollgelaufen ist, muß man sie sogleich mit einem Spunde wohl verwahren, damit der beste Spiritus nicht verfliege. Was die Vorlagen zur Läuterblase betrifft, so kann man zu 1 Scheffel Korn ungefähr ein Gefäß von 30 bis 36, zum Weizen hingegen von 46 bis 48 Kannen, gebrauchen. Diese Vorlage kann man entweder selbst vor die Läuterblase legen, oder, man bedient sich hiezu eines steinernen, oder noch besser, kupfernen und wohl verzinnten Kruges von 10 bis 12, oder noch mehr Kannen, und verfährt damit, wie weiter unten gezeigt werden soll. Bey dem Abziehen des Brandweins aber ist es am besten, wenn man hiezu gläserne Flaschen gebraucht, um die Beschaffenheit des herübergehenden Geistes besser zu beobachten.

Ferner ist es auch gut, wenn gleich neben der Brennstube in einer Kammer C (Fig. 344) ein guter geräumiger und wohl verschlossener Schrotkasten F mit einigen Unterschieden, befindlich ist, um von Zeit zu Zeit einen Vorrath von geschrotenem Getraide und Malz bey der Hand zu haben. Die Anzahl der Eintheilungen muß man nach den Getraidearten, deren man sich zum Brennen bedienen will, einrichten. Die Größe desselben aber kömmt auf den Platz und die Menge des Getraides an, welches man täglich brauchet. Allzu viel Schrot darin aufzuschütten, ist nicht rathsam, weil es leicht verderben könnte. Wäre der Vorrath zu groß, so ist es am besten, das meiste davon auf einen luftigen, aber nicht windigen Boden breit aufzuschütten.

Will

Will man sich das nöthige Malz selbst machen, so kann man in der Brennstube A ein Faß t anbringen, worin man 1 Scheffel auf einmal einquellen kann. Die Größe desselben beträgt ungefähr $1\frac{1}{2}$ Elle im Durchschnitte, und $1\frac{1}{4}$ Elle in der Höhe. Unten im Boden bekömmt es ein Zapfenloch mit einem Zapfen, der so lang, als das Faß hoch ist, und bey dem Gebrauche mit Stellstroh umbunden wird.

Die übrigen bey einer Brandweinbrennerey nöthigen Werkzeuge, findet man in des Hrn. v. Eckhard Experimental-Oeconomie, S. 533 — 543, beschrieben.

Ich komme nunmehr auf die Materialien, welche zum Brandweinbrennen nöthig sind, und deren Beschaffenheit und Zurichtung; und handle zuerst von der Beschaffenheit des zum Brandweinbrennen nöthigen Wassers. Sowohl die Erfahrung, als auch die Natur der Sache, hat gelehret, daß man zum Brandweinbrennen ein recht reines und weiches Wasser erwählen müsse, dergleichen das Regen- Fluß- oder Bachwasser, oder ein reines durch einen zarten Sand quellendes Brunnenwasser, sind. Die Absicht des Gebrauches des Wassers bey dem Brandweinbrennen ist, daß dadurch die trockenen Materien: als: Korn, Weizen ꝛc. aufgelöset, und zu der bevorstehenden Gährung geschickt gemacht werden sollen. Je mehr nun das Wasser, wegen seiner feinen und zarten Theilchen, in die Zwischenräume des geschrotenen Getraides hinein zu dringen vermögend ist, desto mehr wird die Auflösung befördert, und hiemit der Grund zu der völligen Aufschließung desselben, so durch die Gährung vollendet wird, geleget, um allen in demselben befindlichen brennbaren Geist heraus zu treiben.

Es ereignet sich aber sehr oft der Fall, daß man an dem Orte, wo man Brandwein brennen will, kein anderes, als hartes Brunnenwasser, gebrauchen kann. Hier muß man auf ein Mittel bedacht seyn, dasselbe zu

seiner Arbeit geschickter und brauchbarer zu machen. Da das Wasser vornämlich dadurch die aus Salz, Oehl und einer zarten Erde bestehenden Dinge zur Gährung befördert und geschickt macht, weil es sich, vermöge seiner bey sich führenden salzigwässerigen Theile, mit den Theilchen gleicher Art, welche in der in Gährung zu bringenden Materie befindlich sind, leicht mit denselben vereiniget und sie, weil in ihnen der Grad von Feuchtigkeit geringer ist, nach dem Gesetze dergleichen Vertheilung, bequem auflöset und flüssiger macht: so folgt, daß ein Wasser, welches wenig oder gar keine salzige, sondern mehr irdische oder mineralische Theile hat, schwerer mit diesen Salztheilchen sich vereiniget, und in die Früchte eindringt, als ein anderes, in welchem mehrere der letztern befindlich sind. Man wird also den Mangel derselben durch einen Zusatz von Salz ersetzen müssen, welches dadurch geschieht, wenn man zu dem Wasser, dessen man sich zum Einmachen bedienen will, ein Paar Hände voll Salz wirft, und es damit kochen läßt. Wäre dieses noch nicht hinlänglich, so thue man noch 2 bis 3 Loth Pottasche oder Weinsteinsalz dazu, so kann man das härteste Wasser zum Brandweinbrennen, oder vielmehr zu der bevorstehenden Gährung, geschickt und brauchbar machen.

Von der Feuerung zum Brandweinbrennen, und den dazu gebräuchlichen Materialien. Gemeiniglich bedient man sich, bey dem Brandweinbrennen des Holzes zur Feuerung. Einige nehmen hartes, andere weiches, und vornämlich alte Stöcke und Wurzeln, welche lange Feuer halten. Mann kann zwar mit weichem Laube oder schwarzem Holze brennen, es ist aber mit letzterm versehen; denn entweder wird das Feuer unter der Blase zu schnell und flüchtig, daß der Maisch gar überkocht, und zum Hut hinaus treibt, oder aber wenn man beym Zumachen zu wenig Holz einstecket, so dauert es die Zeit nicht aus, bis der Lutter abgegangen ist,

son-

sondern ist zu zeitig verschmolzen. Es ist also das nützlichste Verfahren zum Feuern beym Brandweinbrennen daß man, wenn man einmachen will, recht trocknes Knüppel- und Zackenholz nehme; denn, wenn dieses fein kleingespalten ist, giebt es schnell Feuer und Hitze, man bringt das Wasser bald zum Kochen; und wenn der Maisch übergetragen ist, kann man auch mit dergleichen Holz anfeuern. Ist es Birken oder Büchen, so ist es desto besser. Zum Aufstecken, beym Zumachen aber, ist das eichene das allerbeste, und die eichenen Stockscheite, wenn die Eichenstöcke oder Stämme ausgerodet, und 1 bis 2 Jahre also gespalten, in der Luft oder an der Sonne ausgetrocknet sind, allem andern Holze vorzuziehen. Sie geben nicht nur eine derbe, sondern auch beständige und gemäßigte Hitze, welche immer einerley bleibt.

Das Holz, welches jährlich zu einer Brandweinbrennerey auf dem Lande erfordert wird, könnte zwar nach und nach, so wie es alle Wochen verbraucht würde, angefahren werden; wenn aber die Waldungen etliche Meilen weit entfernt sind, geht es ohne Schaden und Hinderniß nicht an, indem in der Früh- und Herbstsaatzeit, auch beym schlimmen Wege, Niemand fahren will; und was im Winter bey gefallenem Schnee gefahren wird, naß, und also zum Brandweinbrennen nicht tauglich ist; daher alles erforderliche Holz im Sommer, gegen oder nach Pfingsten, bey trocknem Wege, angefahren, einmal durgesäget, und an einem trocknen Orte unter einer Bedeckung, bis zum Verbrauche verwahrt werden muß.

Wenn man sich, zum Brandweinbrennen, eines oben beschriebenen Ofens nach der Angabe des Herrn Simon bedienet, so kann man in demselben sowohl Steinkohlen, als auch Torf, und im Nothfall auch Lohkuchen, zur Feuerung anwenden. Mit letztern hat Hr. Simon selbst Versuche gemacht, und, um einen halben Scheffel zu brennen, und einen ganzen Scheffel zu läutern, nicht mehr als 3 Mandeln, gebraucht, welche im höchsten Preise 4 Gr. 6 Pf. zu stehen kommen, wobey aber doch noch etliche Scheite Holz zu rechnen, welche zum Anfeuern beyder Blasen nöthig waren. Wie viel man bey

der Feuerung mit Steinkohlen und Torf erspare, hat derselbe in seinem Unterrichte vom Brandweinbrennen, S. 51, fgg. berechnet.

Von den Getraidearten, deren man sich am vortheilhaftesten zum Brennen bedienen kann. Die gemeinste und gewöhnlichste Materie, woraus man in Europa Brandwein zu schwelen pflegt, ist das Getraid, besonders aber Rocken, oder sogenanntes Korn und Weizen.

In Ansehung des Kornes, hat man vornämlich dasjenige zu erwählen, welches in sandigem Boden erbauet worden, weil dasselbe mehr Mehl als Hülsen hat, folglich auch mehr Geist geben kann. Ob es vollkommen rein sey, oder nicht, will nicht viel sagen; doch ist es allemal besser, reines Getraid zu gebrauchen, es wäre dann, daß man das unreine um ein ansehnliches wohlfeiler bekommen könnte. Wo der Weizen in hohem Preise steht, pflegt derselbe an verschiedenen Orten gern, wegen seiner Ergiebigkeit, mit dazu genommen zu werden, und zwar gemeiniglich zu gleichen Theilen; denn, man will aus der Erfahrung versichern, daß der Weizen ungleich mehr Spiritus, als der Rocken, liefere, auch der Brandwein viel lieblicher und stärker schmecke, besonders wenn der Weizen gemalzet wird. Einige pflegen gern denjenigen Weizen zu erwählen, welcher mehr braun- als weißgelb aussieht; vielleicht deswegen, weil jenen die Bäcker wegen seiner dicken Schale nicht gern kaufen, daher er gemeiniglich etliche Groschen wohlfeiler, als dieser ist. Die Gerste muß nicht allzu dickschälig seyn, weil dieselbe erst gemalzet wird, folglich schwer weicht und auskeimt. Ungemalzene Gerste mit unter einen Brand zu nehmen, ist wohl nicht zu rathen, obgleich Hr. v. Justi sagt, daß dieses in Quedlinburg gebräuchlich wäre. An dessen Statt wollte ich lieber etwas geschrotenen Haber anrathen, weil sich alsdann das Gut besser hebt, auch der Brandwein einen lieblichen Geschmack bekömmt, und gut zu perlen pflegt. Es ist überhaupt

sehr

sehr gut und vortheilhaft, wenn man unter das Getraid einen ansehnlichen Theil Malz es sey nun Weizen = Gersten oder Kornmalz, oder auch alles zugleich nehmen kann. Denn durch das Malzen wird eine jede Getraideart schon einigermaßen aufgeschlossen, damit hernach die in demselben befindliche Kraft durch die nachfolgende Gährung leichter heraus gezogen werden könne.

Viele Brandweinbrenner, und unter diesen vornämlich die Nordhäuser und Quedlinburger, haben die Gewohnheit, verschiedene Getraidearten auf einmal in gehöriger Proportion mit einander zu vermischen, weil sie glauben, daß ihre Brennblasen einerley Getraide nicht vertrügen, der Brandwein selbst auch hievon reichlicher sich ergebe und annehmlicher würde. Bey diesem Vorgeben ist letzterer Punct, nämlich der gute Geschmack, wohl der richtigste. Denjenigen zu Gefallen, welche diesen Umstand näher untersuchen wollen, will ich eine Tabelle von 20 verschiedenen Zusammensetzungen einiger Getraidearten zu einem Brande beyfügen. Da ich annehme, daß man allemal einen halben Scheffel auf einmal einmacht, so habe ich auch die Tabelle auf halbe Scheffel eingerichtet, deren aber allemal zween zu einem Brande gehören.

	Gerstenmalz.		Kornmalz.		Korn.		Weizen.	
1)	— 1	Metze.	0	Metzen.	7	Metzen.	0	Metzen.
2)	— 1	—	0	—	6	—	1	—
3)	— 1	—	0	—	5½	—	1½	—
4)	— 1	—	0	—	5	—	2	—
5)	— 1	—	0	—	4	—	3	—
6)	— 1	—	0	—	3	—	4	—
7)	— 1	—	1	—	6	—	0	—
8)	— 1	—	1	—	5	—	1	—
9)	— 1	—	1	—	4	—	2	—
10)	— 1	—	1	—	3	—	3	—
11)	— 1	—	1	—	2	—	4	—
12)	— 2	—	0	—	6	—	0	—
13)	— 2	—	0	—	5	—	1	—
14)	— 2	—	0	—	4	—	2	—
15)	— 2	—	0	—	3	—	3	—
16)	— 1	—	2	—	5	—	0	—
17)	— 1	—	2	—	4	—	1	—
18)	— 1	—	2	—	3	—	2	—
19)	— 1	—	2	—	2	—	3	—
20)	— 1	—	2	—	1	—	4	—

Außer

Außer diesen angezeigten Veränderungen, können deren noch sehr viele gemacht werden, zumal, wenn man noch eine Classe für das Weizenmalz und den Hafer macht.

Es läßt sich übrigens auch aus andern Arten von Getraide und Früchten, als: wilden Birnen, (s. Th. V, S. 396) Buchweizen, Eberäschenbeeren, Eicheln, Erdäpfeln, (Unterartischocken), Hohlunderbeeren, Kartoffeln, Kastanien, Mohrrüben, Obsttrestern, Wachholderbeeren, Weinhefen, Weintrestern, türkischen Weizen, u. a. m. mit Nutzen Brandwein brennen, wie ich unter jedem davon handelnden Artikel besonders zeigen werde.

Das Getraid, welches zum Brandwein verwendet werden soll, muß in einem Begießbottich eingeweicht werden und in demselben so lange stehen, als wenn das Malz zum Bierbrauen verbraucht werden soll. Siehe Th. V, S. 60, fgg. Auf dem Malzboden oder in dem Malzkeller schüttet der Brandweinbrenner das Getraid 1 Fuß hoch auf. Er läßt es aber nicht, wie bey dem Biermalz, völlig ausschießen, sondern er schippet es bereits um, wenn sich der Keim nur zeigt. Von Michaelis bis Ostern kömmt der Keim etwann nach 24 Stunden zum Vorschein; im Sommer etwas eher. Man schippet es aber nur zweymal um; das erstemal, wenn sich der Keim zeigt, und das zweytemal 12 Stunden nachher. Nach einigen Stunden wird es auf die beym Bierbrauen, Th. V, S. 63, fgg. beschriebene Darre gebracht. Hier behandelt man es zwar eben so, wie das Biermalz; nur mit dem Unterschiede, daß es nur ganz mäßig dörren muß, etwann wie das Malz zum Weißbier (s. Th. V, S. 163, f.) Es ist auch vortheilhaft, wenn das Malz, welches zum Brandweinschwelen verbraucht werden soll, einige Zeit lieget; denn altes Malz giebt gleichfalls mehr Brandwein, als frisches. Vor dem Gebrauche sprenzt man es ein wenig mit Wasser an, eben so wie bey dem Biermalze, und läßt es auf der Mühle, und zwar so fein als möglich, schroten. Das

Das geschrotene Getraid wird hierauf in den Maischbottich geschüttet, in das daselbst eingegossene kalte und heiße Wasser eingerührt oder eingeteigt, hernach mit siedendem Wasser eingebrannt, und endlich mit kaltem Wasser wieder abgekühlt. Dieses Verfahren wird von den Brandweinbrennern das Einbrauen und Teigmachen oder Teigmengen genannt. Wenn man zu seiner Brennblase, die z. B. einen halben Scheffel auf einmal faßt, sich eine oder etliche Getraidearten zum Brande erwählet hat, und nunmehr 1 Scheffel mit 2 Gefäßen einmaischen will, so verfahre man folgender Gestalt. Man gieße in das Gefäß, worin man $\frac{1}{2}$ Scheffel einmaischen will, im Winter $\frac{1}{3}$ Eimer kaltes und 1 Eimer kochendes Wasser, jeden Eimer zu 14 Quart gerechnet. In heißen Sommertagen muß man vom kaltem Wasser etwas mehr nehmen, und dagegen an dem heißen Wasser so viel mangeln lassen. In dieses Wasser, wenn man es zuvor wohl unter einander gerührt hat, schütte man das geschrotene Getraid, wo möglich, auf die eine Seite des Fasses, und rühre dasselbe mit der Maischkrücke, (Maisch- oder Rührholz, Rührscheit, (s. Th. V, Fig. 265), oder noch besser, mit den Händen, wohl durcheinander, damit alle Klümperchen, so viel als möglich, zerdrückt werden, und das Wasser alle Theilchen des Getraides hinlänglich durchdringen oder aufweichen möge. Man bemerke dabey, daß es allemal besser ist, etwas zu dick, als zu dünn, einzuteigen, weil sich in dem ersten Falle die Klümperchen besser durchziehen und leichter zerdrücken lassen, da sie hingegen bey allzu vielem Wasser den Händen desjenigen, welcher das Getraid einmacht, leicht entwischen, und in dem Bottich hin und her schwimmen.

Sobald dieses Einmachen geschehen ist, decke man den Bottich noch etliche Minuten zu, damit der Teig aufquelle und austeige. Wann hierauf das in der Blase befindliche Wasser kocht, wird noch 1 Eimer siedendes Wasser darauf gegossen, unterdessen aber von einer andern

dern Person der Teig mit allem Fleiße wohl durchrühret, wobey das Feuer unter der Blase, durch Zulegung kleinen Holzes, in voller Flamme bleiben muß, damit das Wasser beständig stark koche. Das Kennzeichen, woran man merken kann, daß das Gut, d. i. das geschrotene Malz und Rocken ꝛc. recht eingebrannt, und also gut eingebrauet ist, ist dieses, wenn dasselbe ungefähr ½ Stunde nach dem Einbrauen braun aussieht und süß schmeckt, und nicht etwann blaß und kleberig ist. Findet man das letztere, so ist das Gut zu kalt eingebrauet, und pflegt alsdann leicht in der Blase anzubrennen.

Sobald nun die gehörige Menge frisches Wasser aufgegossen, und also das Getraid hinlänglich eingebrannt und durchrühret ist, wird dasselbe wohl zugedeckt. Hiebey richtet man sich nach der warmen oder kalten Witterung. Im Sommer läßt man es ungefähr ½ Stunde, im Herbste und Frühlinge eine ganze, im Winter aber wohl 2 Stunden, zugedeckt stehen. Auf solche Art kann das aufgegossene kochende Wasser das Getraid recht durchdringen und vollends gar machen; daher thut man wohl, wenn man das eingemachte Gut dann und wann unter dem Deckel umrühret, damit es sich nicht allzu geschwinde zu Boden setze, sondern durchaus wohl ausgebrannt werde. Nach Verlauf dieser angegebenen Zeit wird das Gefäß wieder aufgedeckt, und nunmehr muß eine Person das eingemachte Gut alle ¼, oder wenigstens alle ½ Stunden, einmal durchrühren, damit es einigermaßen abkühle, um hernach dasselbe durch Hinzugießung des kalten Wassers, desto eher zu demjenigen Grad der Wärme zu bringen, welche erfordert wird, wenn man ihm die Hefen geben will.

Wenn das eingebrannte Gut 2, oder höchstens 3 Stunden gestanden hat, und wie gesagt, bisweilen umgerühret worden ist, wird so viel kaltes Wasser hinzu gegossen, daß der sämtliche Maisch beynahe die Blase anfüllet. Ist der Maisch noch zu warm, so rühre man ihn

lieber

lieber noch ½ Stunde fleißig um, bis er zum Stellen oder Hefengeben geschickt ist. Und nunmehr ist das vornehmste und nöthigste, daß man hier denjenigen Grad der Wärme genau zu treffen suche, welcher erfordert wird, wenn die darauf folgende Gährung gut von Statten gehen soll. Dieser Grad von Wärme läßt sich aber schwerlich genau anzeigen, oder begreiflich machen; es muß vielmehr die Erfahrung hierin die beste Anweisung geben. Gemeiniglich kühlt man so lange ab, bis man den bloßen Arm bis an den Elbogen darin leiden kann; es ist aber auch diese Bestimmung sehr ungewiß. Am besten ist es, wenn die Masse nur noch lauwarm ist; doch muß man sie im Sommer etwas kühler werden lassen, als im Winter. Noch besser wäre es, wenn man sich hiezu eines bequemen Thermometers bediente, wodurch man die nöthigen Grade der Wärme für jede Jahrszeit genau bestimmen könnte. Es darf nur eine Kugel mit einer engen Röhre seyn, die man entweder mit gefärbtem Brandwein oder Queckſilber auf eine geringe Höhe bis in der Röhre gefüllt hat.

Die Art der Verfertigung eines hiezu dienlichen Queckſilber-Thermometers, lehret Hr. Sim. am angef. Orte, S. 69 — 72.

Dieses Instrument kann man 5 bis 8 Minuten in dem Gute lassen, und sodann ein Zeichen daran machen, wie hoch das Flüssige in der Röhre gestanden hat. Findet sich nun der Grad, bey welchem das Gut in eine rechte Gährung geht, so hat man ein für allemal, ein untrügliches Zeichen des eigentlichen Grades der Wärme.

Ist das Gut hinlänglich, und bis zu dem gehörigen Grad von Wärme, abgekühlt, so stellt man es, d. h. man giebt ihm die bestimmten Hefen, und rührt darauf die ganze Masse, 6 bis 8 Minuten mit dem Rührscheite wohl unter einander, daß es oben einen Gäscht bekomme. In Ansehung der Menge der Hefen, welche man zu einem halben Scheffel nimmt, richtet man sich theils nach der Güte desselben, theils nach dem Vorrathe, welchen man davon

besitzt.

besitzt. Gemeiniglich bedient man sich hiezu sowohl der guten Ober- als auch der sogenannten Unterhefen (s. Th. V, S. 176). Gebraucht man nur die ersten dazu, so sind 2 oder 3 Dresdner Meßkannen zu ½ Scheffel genug. Von den Unterhefen hingegen muß man wenigstens eine Dresdn. Wasserkanne voll dazu nehmen. Hat man deren nicht so viel, so vermenge man sie mit 1 Kanne guten Oberhefen. Uebrigens muß man, nach Verlauf von 8 bis 10 Stunden, nachdem man den ersten ½ Scheffel eingebrannt hat, auch den andern ½ Scheffel auf eben diese Art einmachen, damit derselbe ungefähr zu eben der Zeit reif werde, wenn der erste halbe Scheffel gebrannt, und die Blase wieder eingemacht worden ist.

In unsern Gegenden stellt der Brandweinbrenner jeden Scheffel Maisch mit 3 Quart Hefen von Braunbier, oder mit 1½ Quart Weißbierhefen. Letztere wählt er am liebsten.

Wie Hefen in kurzer Zeit zu vermehren, siehe Th. V, S. 185.

Im 17. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772, und in No. 17 des Leipz. Int. Bl. v. eben d. J. S. 231, wird folgendes zuverlässige Mittel für die Brandweinbrenner, wenn ihnen die Hefen fehlen, da sie mit wenigen Hefen den Schrot zur Gährung bringen können, bekannt gemacht: „Wenn man 4 bis 5 Himten Schrot zur Gährung bringen will, so nimmt man 1 Metze Hopfen, und läßt solche ungefähr 2 Stunden kochen, bis es große Augen oder Blasen darauf giebt; alsdann nimmt man ¼ Metze ganz fein gemahlnes Malz, rührt es mit kaltem Wasser an, daß es ganz naß wird, thut solches in den gekochten Hopfen, und läßt es nur einmal damit aufstoßen oder aufkochen; sodann wird es gleich vom Feuer genommen. Wenn es so weit abgekühlt ist, daß es noch so viel Wärme hat, als das Bier, wenn es gestellt wird, haben muß, so wird so viel Pottasche, als ein Taubenei groß, und so viel Hefen, als in einer halben Tonne sich findet, wenn das Bier daron gezapft ist, dazu gethan, und damit wohl durch einander gerührt. Dieses arbeitet sich zu guten Hefen, und wird zu obgemeldeten 4 bis 5 Himten Schrot, statt der sonstigen Hefen, gebrauchet.

Es

Es versteht sich von selbst, daß dieses einige Stunden, auch wohl den Tag vorher, ehe man es gebrauchen will, versertiget werden muß.

Dieses Mittel ist schon seit 40 Jahren im zellischen Lande mit Nutzen gebraucht worden, und giebt, wenn es gut geräth, mehr Brandwein als sonst von bloßen Hefen.

Jo. Heinr. Gottlob v. Justi Abhandlung, ob es ein Mittel giebt, welches, statt der Hefen, bey dem Bierbrauen und Brandweinbrennen mit Nutzen gebrauchet werden kann, st. in No. 24. der götting. Policeyamtsnachr. v. J. 1755; und in dessen öcon. Schriften II. Band, Berl und Lpz. 1760, gr. 8. S. 38 — 40.

Carl Eph. Jul. Pfeiffers Nachr. von Zubereitung eines Gerstes zum Brandweinbrennen, st. in der braunschw. lüneb. Landwirthschaftsgesellsch. Nachrichten ꝛc. 3ter Samml. Zelle 1766, 8. S. 335 — 337.

Nach No. 12 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 123, hat man unlängst einen Versuch angestellt, Feigen mit dem Brandweinschrot anzusetzen, wodurch man vielen Brandwein gewonnen hat. Da die Feigen ohne dieß die Gährung sehr befördern, so würden die Brandweinbrenner wohl thun, wenn sie sich derselben bedienen wollten.

Die Gährung erfolgt insgemein nach 4 Stunden, und der Maisch geräth hiebey in eine schlängelnde Bewegung. Im Sommer ist diese Gährung nach 10, im Winter aber erst nach 24 Stunden, geendigt. Nach vollbrachter Gährung setzt sich auf dem Maisch eine Rinde oder Decke von Hefen, 4 Hände hoch, die im Sommer nach 24 Stunden, im Winter aber erst nach 3 bis 4 Tagen, von selbst zu Boden stürzt.

Bey dieser Gelegenheit muß ich auch desjenigen Vortheiles gedenken, wodurch man dem erlangten Brandwein, ehe er noch geläutert wird, sowohl einen besondern Geschmack beybringen, als auch denselben, nach dem Urtheile des gemeinen Mannes, stärker und geistreicher machen kann. Ich verstehe unter diesem Vortheil die Confermentation oder Mitgährung, da man gewisse Kräuter, Samen, Wurzeln, Gewürze, u. d. gl. zugleich in dem eingebrannten Gute mit vergähren läßt, um dadurch allerley

stark riechende und schmeckende Brandweine zu bekommen, welche man hernach nochmals über eben dergleichen Species läutert. Durch die Gewürze und brennenden Sachen suchen die gemeinen Brenner den Brandwein stärker und heftig brennend zu machen, wozu sie aber meistentheils solche Dinge erwählen, die der menschlichen Gesundheit sehr nachtheilig sind, und daher billig untersagt werden sollten. Läßt man hingegen das Gut mit einem Gesäme oder andern Gewächs, deren man sich bisweilen zum Läutern bedient, abgähren: so bekömmt man einen sehr angenehmen und lieblichen Brandwein, welcher noch vollkommener wird, wenn man ihn in der Folge auch darüber läutert, und noch einmal damit abzieht.

Wenn die Gährung des eingebrannten Gutes vollkommen geendigt ist, d. i. sobald der Maisch sauer, wie Essig, riecht, welche Säure sich im Sommer unmittelbar nachher, wenn sich die Decke gesetzt hat und gesunken ist, einstellt, im Winter aber wohl erst nach 24 Stunden erfolgt,) so wird nunmehr das abgezohrne Gut in die Brennblase gefüllet, welches man an einigen Orten das Ueberbringen nennet. Nachdem die Blase mit dem Maisch etwas über $\frac{2}{3}$ angefüllet worden, wird dieser sogleich mit einem eisernen Stabe, den der Brandweinbrenner Rühreisen nennet, gut umgerühret. Doch kann dieß letztere auch unterbleiben, wenn das Malz, womit man eingemaischet hat, von guter Art ist. Auf die angefüllte Blase a b (Fig. 351), und zugleich auf die Mündung g der Schlange g i h, passet der Brandweinbrenner den Blasenkopf a f g auf, und verschmieret ihn sowohl an der Falze a der Blase, als an der Mündung g der Schlange, mit Leimen; läßt nunmehr frisch Feuer von kleingehacktem dürren Holz unter die Blase machen, rührt aber das Gut bisweilen in der Blase um, damit sich das Dicke nicht zu Boden setze, und an der Blase anhänge, wovon hernach der Brandwein einen bittern, herben und brandigen Geschmack bekömmt.

Das

Das Anbrennen des Brandweins zu verhüten, ist unstreitig eins der wichtigsten Stücke der Brandweinbrennerey. Denn, alle bisher erzählte Arbeit verliert einen guten Theil ihres Werthes, wenn dieses vernachlässiget wird. Erstlich bekömmt der Brandwein einen übeln Geruch und Geschmack, welcher durch keine so genannte Läuterung mehr davon zu bringen ist. Zweytens verbrennt auch selbst viel Gut, worin viel Brandwein steckt, welcher folglich auch verloren geht. Es sind daher, dieses Anbrennen zu verhüten, verschiedene Kunststücke ersonnen und vorgeschlagen worden, die aber meistens, weil man eine fälschlich erkannte, oder bloß eingebildete Ursache angab, auch nicht Stich halten konnten.

Der berühmte Stahl ist auf den Einfall gerathen, durch das Centrum des Helmes und inwendig im Halse derselben, einen Träger oder Ring, welcher der Steg genannt wird, anzubringen, wodurch die durch das Centrum des Helmes gehende Stange in perpendiculärer Bewegung gehalten werden soll, und worauf unten ein Brettchen festgemacht ist. Oben im Centrum des Helmes, wo die Stange nahe ansteht, ist an dem Helme ein dünnes messingenes Blech angebracht, um es desto dauerhafter zu machen. In dieses im Centrum des Helmes befindliche Loch nun, muß der Handgriff genau passen, ja recht eingeschliffen seyn. Und auf diese Art soll man die Materie allemal umrühren können, ohne daß Dünste entwischen.

Einige suchen das Anbrennen einigermaßen dadurch zu verhindern, daß sie vor dem Eingießen den Boden und die Seiten der Blase mit einem Stücke Speck bestreichen, damit sich das Getraide nicht anhängen könne. Allein, dieses Mittel ist sehr unzureichend, weil sich, durch die zunehmende Hitze, die Fettigkeit des Speckes allenthalben ablöset, und hernach über dem Maische schwimmt.

Andere hingegen, und vornämlich Hr. L. Hoffmann, rathen, man solle, um das Umrühren ohne Besorgniß zu ersparen, eine hohle eiserne Kugel, einer wälschen Nuß groß, welche um und um löcherig ist, in die Blase werfen, so würde dadurch das Anbrennen verhütet, wenn man gleich den Hut schon aufgesetzt, weil die Kugel von der Hitze beständig herum getrieben würde. Es ist dieses nicht unwahrscheinlich; man würde aber, bey einer halbscheffeligen Blase mit einem Hahn, die Kugel weit größer verfertigen müssen, damit sie sich nicht in den Schlauch setze, und den Ablauf des Spühlichts verhindere.

Noch Andere legen Stroh auf den Boden; dieses aber verhindert das Umrühren, und die Materie brennt mit dem Stroh zugleich an.

Eini-

Einige wollen das Anbrennen durch ein Stück oder auch ganzes Brod verhindern. Vielleicht ist dieses ein Mißverständniß, so daher entstanden ist, daß man, wie ich unten S. 471 zeigen werde, dem angebrannten Brandwein in der Läuterung oder Rectification durch warmes und eben aus dem Ofen gezogenes Brod seinen üblen Geruch zu benehmen glaubt.

Mehr Aufmerksamkeit verdient die Anmerkung, daß man die Blasen immer recht rein, und fast wie polirt, erhalte, und zweytens, daß, ehe man das Gut in die Blase laufen läßt, man vorher, nach der Größe der Blase, ein Paar oder mehrere Eimer kochendes Wasser eingieße und im Kochen erhalte, damit sowohl die Blase mit Dämpfen angefüllet, als auch das Gut am Boden verdünnet werde. Nach Gmelins Berichte, ist dieses die Gewohnheit und Art der Chineser, welche auch in Sibirien gebräuchlich seyn soll. Es ist aber dieselbe gewiß, ohne eine genaue Regierung des Feuers allein nicht hinlänglich, das Anbrennen zu verhüten.

Für eins der einfältigsten, sichersten und besten Mittel, hält Hr. Model, in der Blase, 1 Fuß hoch von dem Boden an, einen beweglichen, auf einem Kranze oder Dreyfuße ruhenden, siebartigen, und am besten von dicken und doppelten Meßingdraht geflochtenen Boden anzubringen; dieser muß mit einem Gewinde oder Gelenke versehen seyn, damit man ihn 2 oder 3fach zusammen legen, und bey der Reinigung der Blase bequem heraus nehmen könne; er muß aber so enge seyn, daß das Schrot nicht mit durchlaufen kann. Wäre ja das Sieb nicht enge genug, so könnte man etwann eine dünne einfache Bastmatte, in Form dieses Bodens oder Siebes, noch über das Drahtsieb legen.

Grotjan, führt in seiner Kunst Brandwein zu brennen, S. 40—57, 16 Ursachen und Verhütungsarten des Anbrennens an.

Hr. Simon versichert, daß er in seinem oben beschriebenen Ofen das Anbrennen gar nicht zu besorgen habe, wenn anders das Gut gehörig gegohren hat; wenigstens sey es ihm niemals wiederfahren, ob er gleich das heftigste Feuer unter der Blase gehabt, das Gut auch selten umgerühret worden.

Es ereignet sich aber doch bisweilen der Fall, daß, aller angewandten Vorsichtigkeit ungeachtet, dennoch das Gut in der Blase angebrannt ist, und hernach der Brandwein bitter und widrig schmeckt. Gemeiniglich pflegen die gemeinen Brandweinbrenner alsdann dergleichen Brandwein über Wachholderbeeren oder Pomeranzen zu läutern, um durch deren bit-

tern

tern Geschmack, den vom Brände herrührenden bittern Geschmack des Brandweins zu verstecken.

Durch folgendes Mittel läßt sich dem Brandwasser, ohne dasselbe über ein Vegetabile zu läutern, sein widriger Geschmack benehmen, wenn man, dem Gewichte nach, eben so viel ungelöschten Kalk als Brandwein nimmt, und sie mit einander aus der Blase überzieht. Noch sicherer ist der Erfolg, wenn man, statt des Kalkes, die Hälfte Kalkwasser und die Hälfte Brandwein mit einander übertreibt.

Etwan nach einer Stunde wird der Blasenkopf a f g (Fig. 351) durch das Kochen des Maisches in der Blase stark heiß, und dieses ist ein sicheres Zeichen, daß sich der erste Brandwein, oder der so genannte Lutter, bald zeigen wird. Erfolgt dieses, so verschließt man das Schürloch d, wie auch den Schieber in der Schorsteinröhre in e, und mäßiget hiedurch die Lebhaftigkeit des Feuers in so weit, daß der Maisch in der Blase nur im Kochen erhalten wird. Die Sache verhält sich aber, im Grunde betrachtet, folgendergestalt. Der kochende Maisch dampft geistige Dünste aus, die aber noch mit Wasser (Phlegma) vermischt sind. Diese Dünste sammlen sich inwendig an den Blasenkopf a f g, und treten durch das Rohr f g in die Schlange g i h über. Hier werden sie von dem kalten Wasser im Kühlfasse abgekühlt, fließen die Schlange hindurch, und träufeln endlich durch die untere Mündung h der Schlange in eine Vorlage q. Unter dieser Vorlage versteht man ein kleines Faß oder Oehmchen, welches 25 Quart hält, und in seinem Spundloche mit einem Trichter versehen ist. Kühlte man den Spiritus nicht in der Schlange ab, so würde der kochende Maisch in den Blasenkopf, und aus diesem in die Schlange, übertreten. Ja, eben dieses erfolgt, wenn das Feuer, während daß der Lutter abträufelt, zu stark brennt. Dieses nennen die Brandweinbrenner Ueberschießen; imgleichen: das Gut in der Blase bespeyet sich. Die Art, wie die Schlange beständig abgekühlt wird, habe ich bereits oben S. 445, f. beschrie-

beschrieben. Wenn der Spiritus beym ersten Brennen unmittelbar von dem Maisch abgetrieben wird, führt er noch sehr viel Wässerichtes bey sich, so daß der Brandweinbrenner von 1 Scheffel eingemaischten Malz 50 Quart Lutter gewinnet. Es währt 3½ Stunden, ehe dieser Lutter völlig abgeträufelt ist.

Von dem Lutter gewinnt nun der Brandweinbrenner erst durch ein wiederholtes Antreiben oder Läutern, den so genannten Kornbrandwein (*), L. Spiritus frumenti. Er schwelet insgemein viermal hinter einander, jedesmal von 1 Scheffel Schrot, und bringt den von diesen 4 Scheffeln gewonnenen Lutter von neuem in diese Blase. Vorher muß er aber die Blase von dem ausgekochten Maisch, oder dem so genannten Brandweinstrank, reinigen. Er scheuert nämlich beydes, die Blase und den Blasenkopf, mit Sand, vermittelst eines Besens, und spühlet beydes mit kaltem Wasser aus. Die Blase hat einen Hahn, wodurch man das Wasser abzapfen kann. Die Schlange wirft er in Brandweinstrank, spühlet sie mit Wasser aus, und reiniget sie hiedurch.

Manche Blasen sind oben am Halse so weit, daß ein Mensch hinein steigen, und sie reinigen kann. Bey engen Blasen halten einige eine Panzerkette zum Reinigen; solches aber taugt nicht, weil dadurch das Kupfer zu sehr angegriffen und abgerieben wird.

Wenn man den oben gedachten Lutter von 4 Scheffeln Malz von neuem, und in eben solcher Blase, wie den Maisch, behandelt: so geben diese 50 Quart Lutter, von Weizen 16, von Rocken aber 12 Quart Brandwein. Je voller man die Blase gießt, desto besser geht das Läutern von Statten. Bey dieser Operation wird der Helm sogleich aufgesetzt, alles verklebt, und man kühlet den Bla-

(*) Der gemeine Kornbrandwein wird in den niedrigen Sprecharten, besonders Niedersachsens, Finkeljochen genannt. Von dem Ursprunge dieser Benennung, siehe in F.

Blasenkopf, wenn er zu heiß wird, zuweilen mit nassen Tüchern ab. Der stärkste Brandwein träufelt, oder wie der Brandweinbrenner sagt, weinet zuerst ab; und man pflegt diesen ersten starken Spiritus, der ungefähr die Hälfte des ganzen Gewinnes beträgt, Vorsprung, Vorsprang, oder Vorlauf, zu nennen. Es ist derselbe gemeiniglich trübe, und ein sehr flüchtiger und unangenehmer Spiritus, welcher besonders aufgehoben, und zu allerley Hausmitteln gebraucht zu werden pflegt. Zu diesem Vorsprung läßt man noch so viel von dem nachfolgenden schwächern Spiritus fliessen, bis der Brandwein die gehörige Stärke hat. Siehe unten Brandwein-Probe. Man gewinnet aber von dem vorgedachten Lutter überdem noch ein Oehmchen oder 25 Quart Nachlauf, und dieser wird von neuem mit in die Blase gebracht, wenn man in der Folge wieder aus Lutter Kornbrandwein abtreibt. Aus 50 Quart Lutter von Weizen geschwelt, entstehen 18 Quart, aus Rocken 15 bis 16, und aus Gerste 12 Quart Kornbrandwein. Die mit Lutter angefüllte Blase weinet 6 Stunden, in welcher Zeit der gedachte Kornbrandwein abträufelt. Man sezt gemeiniglich ein großes Gefäß, z. B. einen steinernen oder kupfernen Krug, oder ein kleines Fäßchen, unter, auf welchem ein Trichter, mit einem Filtrirhut oder wollenen Lappen befindlich ist, durch welchen der Brandwein hindurch läuft, damit die Unreinigkeit und das Kupferartige zurück gehalten werde, welches leztere zuweilen mit dem Spiritus zugleich, zumal gegen das Ende, herüber zu gehen pflegt. Einige pflegen entweder in den Trichter, oder auch in den Filtrirhut ein Stück weich Hausbackenbrod zu legen, auf welches der Brandwein läuft, und sich also durchsiekern muß. Der gemeine Mann hält dieses für ein großes Geheimniß und sicheres Hülfsmittel wider alle Zaubereyen bey dieser Art von Hantierungen. Im Grunde thut es weiter nichts, als daß es den übeln Geschmack des Brandweins einigermaßen an sich zieht, und ihn etwas lieblicher macht.

Es ereignen sich aber bey dem Läutern verschiedene Fälle. Denn entweder treibt man den Brandwein nur schlechtweg, ohne einen vegetabilischen Zusatz herüber; und in diesem Falle heißt es reiner Korn- oder Weizenbrandwein, welcher hernach zu allen Arten von Aquaviten und Medicamenten abgezogen und rectificirt werden kann. Hiebey ist dienlich, daß man in die Blase, worin dergleichen reiner Brandwein geläutert werden soll, auf 1 Scheffel Brand 1 Metze ausgeglühetes Küchensalz und etliche Pfund Hausbackenbrod mit hinein schütte. Von dem Salze bekömmt der Brandwein eine angenehme und liebliche Schärfe; das Brod hingegen zieht allen üblen Geschmack und Geruch an sich, so, daß er hernach für vollkommen rein passiren kann. Einige pflegen auch ein Säckchen gesiebte Asche von hartem Holz, besonders büchenem, hinein zu hängen. Wenn man etwas Hopfen und Weinstein mit hinein thut, oder auch Gelegenheit hat, ein Paar Kannen Weinhefen mit hinein zu gießen; so wird er noch weit lieblicher, und dem rheinischen oder Franzbrandwein sehr ähnlich, zumal wenn man ihn hernach einige Zeit auf einem Weingefäße liegen lassen kann. Es pflegen aber auch Andere, besonders diejenigen, welche den gemeinen Brandwein einzeln ausschenken, bey dem Läutern desselben, gewisse Kräuter, Samen oder Wurzeln, z. B. Krausemünze, Kümmel, Anieß, Kalmus, Angelik, u. d. gl. zu zusetzen, auch diesen gemeiniglich etwas Kellerhals, und spanischen, oder auch nur gemeinen Pfeffer, Ingber ꝛc. beyzufügen, wodurch er noch etwas beißender, und hernach von dem gemeinen Manne für guten abgezogenen Brandwein getrunken wird.

Soll eine wohl eingerichtete Brandweinbrennerey vollkommen seyn, und ihren gehörigen Nutzen geben: so muß die Viehmästung dabey nicht verabsäumet werden, weil diese gemeiniglich den baaren Gewinn ausmacht. Bey einer Blase, worin täglich 1 Scheffel gebrennet wird,

können

können ganz leicht 10 bis 12 Stück Schweine gefüttert werden. Rechnet man für jedes Stück, wenn auch nur 10 angestellet werden, wöchentlich auf das geringste fünf Groschen, so beträgt es in einem Jahre auf 108 Thaler; welches man aber noch höher bringen kann, wenn man selbst magere Schweine kauft, und sie auf die Mast stellet, welches, vornämlich in großen Städten, hernach eine sehr gangbare Waare ist. Nur wollte ich hier rathen, so viel als möglich, große Schweine zu kaufen, welche stark in Knochen sind, weil die Fleischer mehr auf das Gewicht des ganzen Schweines, als auf die übrige Güte des Fleisches, sehen. Zu der Erbauung der hiezu nöthigen Ställe und Koben, werde ich unter dem Art. Schwein hinlängliche Anweisung ertheilen.

Es werden bey einer Brennerey auch eine Anzahl tüchtiger Spühlicht-Gefäße erfordert. Man nimmt hiezu gemeiniglich diejenigen, die man am wohlfeilsten haben und weiter zu nichts brauchen kann; jedoch halte ich es für besser, wenn zumal eine Brennerey von neuem angelegt wird, daß auch gleich anfangs hierin gute Anstalten gemacht werden. Gleich an der äußersten Wand des Brennhauses, wo die Ställe in der Nähe zu stehen kommen, lasse man einen tüchtigen hölzernen Kasten oder Trog, s, (Fig. 344) setzen, welcher etwann 4 bis 6 Ellen lang, 2 E. breit, und 1 oder $1\frac{1}{2}$ E. hoch sey. Dieser muß von außen wohl verpicht, inwendig aber mit Werg überall wohl ausgestopfet werden. Oben über diesen Trog wird ein Deckel gemacht, dessen eine Hälfte fest aufgenagelt ist, die andere Hälfte aber als eine Thüre aufgemacht werden kann. Von der Seite des Brennhauses muß gleich oben unter dem Deckel eine Oeffnung hinein gehen, welche etwann 6 Zoll breit und 4 Zoll hoch ist, um eine hölzerne Rinne p hinein zu stecken, in welche gleich aus der Blase durch den messingenen Hahn q das Spühlicht m in diesen Kasten läuft. Sollte etwann der Boden des Hofes zu hoch seyn, und

hingegen die Blase zu niedrig stehen, so, daß man eine Rinne nicht wohl anbringen könnte: so lasse man den Trog etwann ½ Elle in die Erde eingraben, und sowohl unten an dem Boden, als auch an den Seiten, mit reinem Flußsande, ausfüllen, wodurch er eine ziemliche Zeit vor der Fäulung verwahrt wird. Auf solche Art wird man, bey Reinigung der Blase, und auch bey Fütterung der Schweine, viele Arbeit mit dem Hin- und Hertragen des Spühlichts ersparen können, und hat auch nicht nöthig, sich vielerley Gefäße anzuschaffen, welche noch dazu im Sommer leicht zerlechzen, oder durch Regen und Sonnenschein die Bänder verlieren.

Außer der nützlichen Anwendung des Brandweinspühlichts zur Fütterung der Mastschweine, wie auch zum Anfeuchten des Häckerlings für die Zugochsen, wovon ich an seinem Orte umständlich handeln werde, dienet dasselbe auch in der Haushaltung zum Scheuern des kupfernen Geschirres.

Das, in das fließende, zumal kleine Wasser, bey heißen Sommertagen, in großer Menge gelassene Spühlicht, ist den Fischen höchst schädlich, und es verdient darüber das von der medicinischen Facultät zu Leipzig, und insbesondere dem Hrn. D. Bose, als Stadtphysicus daselbst, im J. 1764 ergangene Gutachten, im XIII. Th. des übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, Königsb. und Leipz. 1775, gr. 4. S. 327, f. gelesen zu werden.

Wie der gemeine Kornbrandwein durch mehrmaliges Abziehen zu rectificiren, süß zu machen, zu parfümiren oder wohlriechend zu machen, und zu färben sey, werde ich unter dem Art. Destilliren, zeigen.

Von den nützlichen Diensten, welche das glauberische Salz bey Hervorbringung des Brandweins beweiset; s. im Art. Glauberisches Salz.

Wer mehrern Unterricht über das Brandweinbrennen zu haben wünscht, beliebe folgende Schriften nachzulesen.

Ver-

Versuchte Haushaltungserinnerungen, wie von einer Tonne Malz 80 Kannen Bier außer 40 Kannen Halbbier zu bereiten, und wie aus einer Tonne Getraide 18 bis 20 Kannen Branteweun in losen Destillirblasen, und ins Kleine zu erhalten seyn? aus dem Schwed. übers. st. in D. Schrebers neuer Sammlung ꝛc. V. Th. Bützow und Wism. 1763, gr. 8. S. 129 — 147.

Einleitung zum Destilliren und Brandweinbrennen, st. im sorafält. neu verm. Haus- und Wirthschaftsverwalter, Breßl. und Lpz. 1751. 4. S. 536 — 573.

Der wohlerfahrne Braumeister, welcher aufrichtig darweiset, wie I. ein gutes Bier zu brauen ꝛc. II. guten Essig ꝛc. auch wie man III. sowohl aus Getraidig, als bloßen Bierhefen, guten Brandwein brennen, und von solchen hernach allerhand köstliche Aquavitä verfertigen könne. Zweyte Aufl. Frf. und L. 1761, 8.

Von dem Gebrauche des Gerstenmalzes zum Brandweinsschrote, st. im 34. St. des hannov. Magaz. v. J. 1765.

Vom Brandweinbrennen, s. die nach Grundsätzen und Erfahrung abgehandelte schlesische Landwirthschaft, (von H. G. v. D.) I. Th. Breßl. 1771, gr. 8. S. 295 — 297.

Jo. Gottl. v. Eckhart, in seiner vollständ. Experimentaloconomie, Jena 1754, 4. S. 524 — 555, und 688 — 696.

Franc. Phil. Florinus, in seinem klug- und rechtsverständ. Hausvater. Nürnb. 1705, f. S. 1220 — 1222.

Eines Nordhäusers güldene Kunst, Brandwein zu brennen, welche nach Anweisung einiger Tabellen und beygefügten Erläuterungen die wahren und bis anher gar geheim gestaltenen Vortheile des Brandweinbrennens aufrichtig entdecket: und deutlich zeiget, wie aller mögliche in den Früchten steckende Wein aus selbigen heraus zu bringen, imgleichen wie zu verhüten, daß der Brandwein keinen branderichen Geschmack bekommen möge. Alles aus vieljähriger Erfahrung aufgezeiget, und nunmehr zum Dienste des Nächsten durch den Druck mitgetheilet von Jo. Aug. Grotjan. Nordhaus. 1754. 1761, 8. 5 Bog.

Jo. Sam. Halle, im IV. B. seiner Werkstätte der heutigen Künste, Brandenb. und Lpz. 1765, 4. S. 59 — 64.

Wolf. Helmh. v. Hohberg, in seinem österreich. Haus- und Wirthschaftsbuche, Wien 1745, 8. S. 371 — 378.

J. H. G. v. Justi einige Anmerkungen vom Brandweinbrennen, st. in dessen neuen Wahrh. zum Vortheil der Naturkunde ꝛc. 4. 4. S. Leipz. 1754, 8. S. 457 — 463. desgl. in dessen ökonom. Schriften I. B. Berl. und Lpz. 1760, 8. S. 34 — 47.

DAN. LUDOVICI obs. de spirituum e frumentaceis proportione, st. in den Misc. Nat. Cur. A. 1673 & 1674. Obs. 201.

HENR. MEIBOM diss. de spiritibus ex vegetabilibus per fermentationem paratis. Helmst. 1674, 4.

JO. GE. MODEL spirituum ardentium examen, st. in Comm. merc. litter. Nor. A. 1742, hebd. 24, n. 1. S. 185 — 191. und hebd. 25, S. 193 — 200.

Eb. dess. Gedanken und Anmerkungen über das Brandweinbrennen, st. im 2. St. des stralf. Magaz. 1768, 8. S. 89 — 129.

Eb.

Eb. deſſ. Abhandlung vom Brandweinbrennen, ſt. in deſſen kleinen Schriften, St. Petersb. 1773, gr. 8. S. 45 — 102; desgl. im 3. Th. der überſ. Abhandl. der freyen öcon. Geſellſch. in St. Petersb. 1774, gr. 8. S. 131 — 175.

(Hrn. v. Pfeiffer) Lehrbegriff ſämtl. öconom. und Cameralwiſſenſch. Th. I. B. 2. Mannh. 1773, 4. S. 552, fgg.

Vollſtändiger öconomiſcher Unterricht vom Brandweinbrennen, von Jo. Chriſt. Simon. Mit einigen Kupfertafeln. Dresd. 1765, 8. 19½ B.

Der bisher beſchriebenen gewöhnlichen Art des Brandweinbrennens, füge ich noch einige Nachrichten, wie andere Völker ihren Brandwein machen, bey.

Die Chineſer, machen, nach dem Berichte des Hrn. D. Gmelin, ihren Brandwein folgendermaßen. Man nimmt Malz von Sommerfrüchten, z. B. von Haber oder Gerſte; oder, welches die Chineſer für beſſer halten, von beyden gleiche Theile. Dieſes Malz wird noch gröber, als zum Taraſun, (einer Art chineſiſchen Bieres, wovon ich unter T. Erwähnung thun werde) gemahlen, darauf in eine Wanne geſchüttet, und nach und nach, wie bey dem Taraſun, angerührt, auch ſorgfältig, wie dort, zugedeckt, worauf man es wieder kalt werden läßt. Indeſſen kocht man Hopfen mit Waſſer, wozu man nicht vieles Waſſer nöthig hat, damit der Hopfen dick bleibe. Zu dieſem gekochten Hopfen miſcht man eine ziemliche Menge guter Heſen, und läßt es erkalten. Wenn die Materie ſo weit erkaltet iſt, daß ſie in dem Grade der Wärme ungefähr dem angerührten Malze gleich iſt, miſcht man beydes unter einander, und leeret es in eine andere Wanne aus, welche ausdrücklich dazu in die Erde eingegraben werden muß, die man, nachdem alles darin iſt, ſo feſt, als möglich, vermacht und zudecket. Man giebt Acht, wenn die Materie zu gähren anfängt, und läßt ſie alsdann noch wenigſtens 6 Tage, oder auch länger, in der Erde liegen. Je länger ſie ſäuert, je mehr Brandwein hat man davon zu erwarten. Indeſſen wird der Ofen zurecht gemacht, in welchem man den Brandwein von der Materie abſondert, und in demſelben ein großer, nicht tiefer, Keſſel von gegoſſenem oder geſchmiedetem Eiſen eingemauert, oder ſonſt befeſtiget. Hat die Materie ihre gehörige Zeit gegohren, ſo gießt man beſagten Keſſel ganz voll Waſſer, und macht Feuer darunter, um das Waſſer zum Kochen zu bringen. Sobald es zu kochen anfängt, wird auf den Keſſel ein Roſt von Eiſen gelegt, auf dieſen Roſt aber ein anderer hölzerner, enger geflochtener,

tener, Rost, wie man in den Apotheken zu Sieben zu gebrauchen pflegt, endlich auf diesen ein um gutes nach Verhältniß des Kessels engerer Cylinder von Holz, welcher ziemlich hoch seyn darf, und rings herum mit dem Roste wohl verschmieret wird. Das angerührte und gegohrne Malz wird alsdann auf besagte Roste geleget, doch nicht mehr auf einmal, als ungefähr 3 Werschock dick, worauf man ihm etwas Zeit läßt, damit der Dampf von dem im Kessel kochenden Wasser durchdringen könne. Sobald man dieses siehet, wird wieder eine Lage von ungefähr eben solcher Dicke eingelegt, und wieder gewartet, bis der Dampf durchdringe, und so fährt man fort, bis der ganze Cylinder angefüllt ist. Hienächst wird ein Deckel, der gut schließt, darauf befestiget, und alle Fugen wohl verschmieret. Der Deckel ist mit einer kupfernen Röhte versehen, worunter ein mittelmäßiger Kübel gesetzt wird, darein man kalt Wasser gießt, oder noch über dieß in das Wasser Eis leget. In dieses Wasser wird ein zinnernes Geschirr gesetzt, welches den Brandwein empfängt. Man unterhält, währender Arbeit, das Feuer im Ofen so, daß das Wasser mäßig koche, wobey auch der Brandwein ziemlich dick, und wie aus einem Röhrchen, fließen wird. Wenn er etwan sehr wässerig zu werden anfangen sollte, so nimmt man das Feuer aus dem Ofen, macht das Destillirgefäß auf, nimmt das destillirte Malz heraus, und legt neues und frisches auf vorbesagte Weise hinein. Sodann destillirt man wieder, und fährt auf diese Weise fort, bis man aus allem gegohrenen Malze den Brandwein ausgezogen hat. Man bekömmt auf diese Art sogleich lauter guten und starken Brandwein.

Eine Zeichnung davon, so wie ein russischer Priester dieselbe dem Hrn. Gmelin mitgetheilt hat, liefert Fig. 354.

Von einer, sechs Werste von Irkutzk belegenen sibirischen Brandweinbrauerey, oder einem so genannten Katschbrak, ertheilt gedachter Hr. D. Gmelin folgende Nachricht. „Es sind daselbst 37 Destillirkessel nach der Reihe eingemauert. Aus einem jeden gehen zwo Röhren von Eisen, die durch eine Rinne, in welche beständig frisches Wasser zufließt, laufen, und sich an einem Orte endigen, welcher um und um verschlossen ist; der Brandwein aber läuft durch die Röhren in einen Kübel, der bey jeden 2 Röhren untergesetzt ist. Den Destillirkesseln gegenüber, aber an einem höhern Orte, sind 8 große hölzerne Tonnen nach der Reihe gesetzt, in welchen das Malz zum Brandweinbrennen zur Gährung gebracht wird.

wird. In jede Tonne gehen 147 Pud Malz, zwo dergleichen werden zu gleicher Zeit angerichtet. Man läßt in jede Tonne, über das darein geschüttete Malz, so viel siedend Wasser laufen, daß es ein Paar Schuh hoch darüber steht. Das siedende Wasser wird aus einem großen Kessel durch Rinnen dahin geleitet. So wie es die Jahrszeit erfordert, läßt man immer aus diesem Kessel warmes Wasser nachlaufen, um die Gährung zu unterhalten. Dieses währt gemeiniglich 3 Tage lang. Wenn die Gährung vollendet ist, läßt man kaltes Wasser zulaufen, bis die Tonnen beynahe voll sind. Den 4ten Tag wird destillirt, und zwo Tonnen werden in 24 Stunden leer. Der hieraus kommende Brandwein ist nicht besser oder stärker, als der heidnischen Völker ihr Milchbrandwein, und wird auch vermuthlich aus dieser Ursache Araka genannt, weil die Heiden den ihrigen so nennen. Durch eine wiederholte Destillirung wird er zu Wino oder ordentlichen Brandwein gemacht. Wenn aber Wodka, oder Spiritus vini rectificatus, daraus gemacht werden soll, so muß er noch einmal übergezogen werden. Sieben Destillirkessel sind genug, um den Araka, den man bekömmt, zu Wino zu machen; deswegen auch in dieser Braueren der Wino nur aus 7 Kesseln floß. — — Wenn die Einrichtung besser wäre, könnte der Brandwein etwann für die Hälfte des Preises geliefert werden, wenn man nämlich in der Gährung die gehörige Wärme besser in Acht nähme, und beym Destilliren nicht so viel verfliegen ließe. Ich bin in dem Verschlage gewesen, wo der gemeine Brandwein hinein läuft; ich glaube aber, daß, wenn man nur 5 Minuten darin bleiben sollte, man, wegen der Stärke der ausdunstenden Geister, von Sinnen kommen würde. Die Kübel, darein der Brandwein läuft, sind wenigstens von 1 Schuh im Durchschnitt, und stehen ganz offen, und die Röhren endigen sich wenigstens ½ Schuh über den Kübeln. In der Kammer, worin der Araka läuft, ist alles eben so; und obwohl der Geruch darin nicht so stark ist, so kann man dennoch leicht wahrnehmen, daß vieles verflieget. Und da in dem Dicken, welches sich unten in die Tonnen setzt, der meiste Geist steckt, so wäre rathsam, dasselbe besonders zu destilliren. Auf diese Weise würde man von demselben sogleich bey dem ersten Brennen Wodka haben.

Die an die orenburgische Statthalterschaft angränzenden Kalmucken, Kirgisen, Baschkiren und Tataren, machen aus Pferdemilch, welche bey ihnen sehr im Gebrauch ist, ohne Abziehen, und ohne Hülfe des Feuers

ers, durch bloßes Einsäuern, ein gesundes und nahrhaftes Getränk, Kumüs genannt, welches auf ihren Gastmahlen, so wie bey uns der Wein und Brandwein, überall Freude verbreitet, und wenn es im Uebermaß genossen wird, trunken macht. Diejenigen Kalmucken welche vor andern starkes Getränk lieben, destilliren von dem Kumüs Brandwein, wovon ich unter dem Art. Destilliren handeln werde. Im Winter, wenn wenige Stuten Milch geben, behelfen sie sich mit der viel weniger geistigen, und selbst nach der Säurung unangenehmen, ja eckelhaften, Kuhmilch. Nach des Hrn. Prof. Pallas Berichte, wird die Milch, zum Säuren, nach und nach in große lederne oder andere Gefäße gefüllet, welche im Winter nahe bey dem Feuerplatz gestellet werden, und die Säurung erfolgt entweder von selbst, in den unreinlichen Gefäßen, und man befördert sie mit trockenen, aus Mehl bereiteten und scharf gesalzenen, Sauerteige. Die Horden-Kalmucken thun entweder etwas von dem Reste einer vorigen Brandweindestillation; oder auch von der geronnenen Milch; welche im Magen geschlachteter Lämmer gefunden wird, hinzu. Man mischt von Zeit zu Zeit, oder rüttelt die ledernen Schläuche, worin sie aufbehalten wird, täglich ein Paarmal. Die so gesäuerte Pferde- und Kuhmilch, muß zuletzt noch im Winter einige Tage, im Sommer aber wenigstens 1 Tag, durchsäuern, und alsdann wird die Uebertreibung des Brandweins von den Weibern vorgenommen. Die nochmal recht durchgearbeitete saure Milch wird in einen großen eisernen Kessel, der mit einem wohl verschmierten Deckel, auf welchem eine krumme hölzerne Röhre den Dunst in einen andern Vorlagekessel leitet, verwahrt ist, stark gekocht, bis sich durch eine zum Nachsehen im Deckel gelassene Oeffnung ein stark riechender Dampf erhebet, welcher sich bey Pferdemilch mit einer blauen Flamme leicht entzündet; alsdann wird das Feuer gemindert. Der Brandwein geht durch die Röhre in den Vorlagekes-

sel, welcher aber schlecht verwahrt ist, und viel flüchtiges verfliegen läßt, hinüber; und so währt die Destillation ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden, da man dann von Kuhmilch ungefähr $\frac{2}{3}$, höchstens $\frac{1}{4}$, von Pferdemilch aber wohl $\frac{1}{3}$ der ganzen Quantität an schlechtem Brandwein oder Araka gewinnet, der aber selten, und von Kuhmilch niemals, so stark wird, daß er sich entzünden ließe, außer, wenn man ihn nochmals überzieht. Sobald kein Brandwein mehr übergeht, wird die Röhre mit den Deckeln abgenommen, und der Brandwein in eine große hölzerne Schale mit einem Gusse, aus dieser aber in lederne Flaschen, gegossen. Alsdann ist das Erste, daß der Wirth, bey welchem sich die Nachbarschaft zum Gelag versammlet hat, etwas Brandwein in eine Schale gießt, einen Theil davon aufs Feuer schüttet, und das übrige gegen das Rauchloch der Hütte fliegen läßt; hierauf schenkt er volle Schalen, die ungefähr eine Flasche halten, ein, und giebt, nach dem Alter, ohne Unterschied des Geschlechtes, das noch warme Getränk herum. Die Kalmucken bezeugen, daß ihr Milchbrandwein nicht so geschwinde, und in so geringer Quantität, als der russische, rausche; wenn man aber davon trunken wird, so bleibe man zween Tage lang närrisch, und habe noch länger daran auszuschlafen. Bey den Kirgisen pflegt man auch die Kamele zu melken. Ihre Milch soll bläulich, dick, und von Geschmack angenehm seyn. Die Kirgisen halten sie für sehr gesund; sie soll auch, gesäuert, noch stärker, als die Pferdemilch, rauschen, und einen bessern Brandwein geben, aber keinen Rahm setzen.

Nach diesem Beyspiele hat Hr. Peter Ritschkow Versuche angestellt, ob man nicht Kuhmilch, beym Brandweinbrennen, zum häuslichen Gebrauche nutzen, und dadurch das Getraide in etwas ersparen könne. Ich halte es der Mühe werth, dieselben aus dem 5. Th. der übers. Abhandl. der freyen ökonom. Gesellsch. in St. Petersburg, 1775, gr. 8. S. 38, flg. hier anzuführen.

Der

Der erste Versuch wurde mit tatarischer Kuhmilch gemacht, die zum Käsemachen nach der dasigen Art sehr stark gesäuert war. Er bediente sich, beym Brauen, eines Brandweinkolbens von 1½ Eimer, füllete selbigen mit gedachter Milch, ohne etwas Getraide zuzumischen, und ließ davon, nach gewöhnlicher Art, Brandwein brennen. Der erste Brand war rein, hell, und angenehm von Geschmack, so daß er dem ersten Brande vom Getraidebrandwein nichts nachgab. Er bekam hievon 3 gemeine Bouteillen. Das im Kolben zurück gebliebene betrug ¾ Eimer, und hatte seinen Geschmack nur sehr wenig verändert; die Butter aber schwamm auf der Oberfläche. Solcher Gestalt war durch dieses Brandweinbrennen eigentlich nichts verloren gegangen, das Brennen selbst aber hatte wenig Mühe, wenig Holz und wenig Aufmerksamkeit und Aufsicht erfordert.

Diesen ersten Brand zog er zum zweytenmal ab, und erhielt etwas über eine gemeine Bouteille. Der Brandwein brannte zwar nicht so stark, als gewöhnlicher Kornbrandwein, schien aber, nach anderweitigen Proben, eben dieselbe Stärke und Wirkung zu haben. Der Geschmack war etwas mi'charartig, aber gar nicht widerlich. Er schloß also aus diesem Versuche, daß man von 1½ Eimer solcher sauern Milch eine Bouteille gemeinen Brandwein ziehen, das nachgebliebene aber nicht minder zum gewöhnlichen Gebrauch anwenden könnte.

Den zweyten Versuch machte er mit gemeiner sauren Milch, von welcher der Rahm schon abgenommen war, und welche er, durch viertägiges Stehen in einer warmen Stube, und einen darin aufgelöseten sauren tatarischen Käse, noch stärker gesäuert hatte. Er erhielt hievon 4 Bouteillen ersten Brand, welcher, nach dem Geschmacke zu urtheilen, viel saurer, als der vorbeschriebene, war. Das im Kolben nachgebliebene hatte einen etwas widrigen Geschmack, und möchte wohl zu nichts anderm, als zum Füttern des zahmen Geflügels, oder der Hunde, zu brauchen seyn.

Von diesen 4 Bouteillen erhielt er, durch das zweyte Abziehen, eine Bouteille Brandwein, welcher viel heller aussah, als der vorgedachte, sich nicht entzündete, und sehr schwach zu seyn schien, im Gebrauche aber seine Stärke nicht minder zeigte, und verschiedene seiner Leute, die er ihn zur Probe trinken ließ, trunken machte. Er hatte also hierin die Eigenschaft des Bieres, des Methes, und verschiedener anderer Getränke, welche viel Stärke haben, und nicht trunken machen, aber durch das Feuer nicht entzündet werden können.

Der dritte Versuch wurde mit bloßen Molken angestellet. Er ließ den Maisch, nach der gewöhnlichen Art, und nach dem Maße des vorgedachten Kolbens, an statt des Wassers mit Molken machen, nahm aber nur 2 Pfund Getraide dazu. Der erste Brand gab ihm 4½ Bouteillen, von welchen die ersten 3 sehr gut und stark, die übrige 1½ zwar schwächer, aber doch nicht ohne spirituöse Theile, waren. Von diesen erhielt er, durch das zweyte Abziehen, 1 Bout. Brandwein, welcher sich zwar entzündete, aber nur wenig abbrannte. Es schien also, daß man nothwendig mehr Getraide dazu hätte nehmen sollen, um den Maisch etwas dicker zu machen. Weil ihm indessen dieser Versuch in verschiedener Absicht der vortheilhafteste zu seyn schien, so fand er für gut, denselben zu wiederholen, und zu sehen, ob er nicht diesen Brandwein durch einige Vermehrung des dazu genommenen Getraides, dem Kornbrandweine an Stärke gleich machen könnte; weshalb er zu demselben Kolben 4 Pfund Getraide nehmen ließ. Um aber in allem noch genauer zu Werke zu gehen, und diesen Brandwein mit dem gewöhnlichen Kornbrandwein zu vergleichen, ließ er zuvor den gedachten Kolben mit seinem gewöhnlichen Maisch füllen. Es kam, nach angestellter Berechnung, etwann 9 Pfund Getraide, auf vorgedachten Kolben, oder auf 1½ Einer Maisch. Vom ersten Brande erhielt er 4 Bouteillen, durch den zweyten aber 1 Bout. zwar guten, aber ziemlich schwachen, Brandwein, welcher nur etwann ¼ abbrannte. Hierauf ließ er den vorgedachten mit Molken zugerichteten Maisch in den Kolben schütten, und ein Glasvoll Hefen dazu thun. Er hatte zween Tage gesäuert, und war stärker, saurer und angenehmer vom Geschmack und Geruch, als der gewöhnliche, obgleich nach obigem nur 4 Pfund Getraide dazu genommen worden. Vom ersten Brande erhielt er 4 Bouteillen, von diesem aber, durch wiederholtes Abziehen, 1 Bout. sehr guten schmackhaften und starken Brandwein, welcher bis zur Hälfte abbrannte, ohne des Nachlaufs zu gedenken, welcher etwann ½ Bout. ausmachte, und noch stark genug war, einen seiner Leute, der ihn austrank, trunken zu machen.

Da nun aus allem diesen deutlich erhellet, daß man beym Brandweinbrennen völlig die Hälfte Getraide ersparen könne, wenn man, an statt des Wassers, Molken gebrauchen wollte: so wird ein Jeder leicht einsehen, wie groß der Vortheil seyn würde, wenn man in herrschaftlichen Häusern die Molken auffammlete und auf die vorgedachte Art gebrauchte.

Ich

Ich komme nunmehr auf unsern gewöhnlichen Getraidebrandwein wieder zurück, und zeige, was in Ansehung der Wartung und Verwahrung desselben zu beobachten ist. Je länger der Brandwein liegt, desto besser wird er; er vergrößert seine Stärke und verbessert seine Farbe; allein, er verzehrt sich, und dieses kann dem Besitzer einen merklichen Schaden bringen; er muß also das Verzehren des Brandweins, so viel als möglich, zu verhindern suchen. Die wichtigsten Stücke, die in Ansehung dieser Absicht zu beobachten, sind folgende:

1. Der Brandwein muß an einem recht kühlen Orte verwahret werden. Denn, da die Wärme die Geister in die Höhe treibt, so wird er alsdann, wenn er warm liegt, verfliegen. Aus diesem Grunde folgt auch:
2. daß die Oeffnungen in dem Gefäße, in welchem der Brandwein verwahret wird, so genau als möglich, verstopfet werden müssen.
3. Man muß die Gefäße, in welchen der Brandwein verwahret wird, beständig voll halten: denn dieses verhindert die Bewegung, und also auch das Verfliegen des Brandweins.
4. Man möge indessen die Gefäße so genau, als möglich, verschließen, so bleiben doch allemal in der Materie derselben die Luftlöcher, durch welche die Geister verfliegen können. Dieses zu verhindern, wird von vielen angerathen, man solle, zur Verwahrung des Brandweins, keine ganz neue Gefäße, sondern solche, in welchen schon zuvor weißer Wein gewesen ist, nehmen. Der Rath ist vortrefflich; wie kann man aber diesem bey großen Brennereyen Folge leisten? Der beste Rath ist wohl dieser: Das Holz, woraus solche Gefäße verfertiget werden, muß wenige Luftlöcher haben. Man muß dieselben, einige Taze vorher, ehe sie mit Brandwein angefüllet werden, mit laulich warmen Wasser füllen. Wenn sie mit Brandwein angefüllet und wohl verstopft worden, muß man sie, alle 3

oder 4 Tage, mit naſſen Schwämmen oder einem feuchten Tuche abwiſchen, damit ſie nicht beſchlagen. 5. Man muß die Lagerkeller rein halten, und den Boden mit trocknem weißen Sande von Zeit zu Zeit beſtreuen.

Die Bouteillen, darin man Brandwein aufbehält, müſſen mit doppelter Schweinsblaſe zugemacht werden. Die Schrauben halten nicht ſo dicht; in zinnernen Flaſchen aber wird er unſchmackhaft.

Vom Nutzen des Brandweinbrennens. In den wohlfeilſten Jahren, wo der Scheffel Rocken nur 16 Groſchen gilt, wird doch das Quart Brandwein in dem allerniedrigſten Preiſe nicht unter 3 bis 4 Gr. verkauft. Wenn bey dem Einmaiſchen und Brennen richtig verfahren, und die gehörige Sorgfalt beobachtet wird, ſo können von 1 Berliner Scheffel Rocken, 2 Metzen Gerſtenmalz, und 1 Metze Haber, 16 bis 18 Quart des beſten Brandweins gewonnen werden.

Anſchlag einer Brandweinbrennerey in Nordhauſen mit 2 Blaſen, worin 14 Scheffel täglich eingebrannt werden können, ſt. im 8. St. der öcon. Nachr. Lpz. 1749, 8. S. 621—630, und in No. 47. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 501—503.

Eines Hauswirths aus dem fränkiſchen Anfragen, wegen der Nordhauſer Brandweinbrennerey, nebſt beygefügten Beantwortungen, ſt. im 41. St. der öcon. Nachr. 1752, 8. S. 348—359.

Ausgabe und Einnahme bey einer Brandweinbrennerey in 32 Wochen, und zwar von Michaelis bis gegen Pfingſten, mit Ausſchluß der Sonntage, alle 24 Stunden mit 2 Blaſen aus 14 Brandenburger Scheffel Frucht, nämlich 12 Scheffel Rocken von 80 Pfund, Malz aber von 60 Pfund, ein Viertel Brandwein von 41 Stübgen, oder 164 Maß oder Kannen von 2 Pfund zu brennen, ſt. in J. G. v. Eckhart vollſtänd. Experimentalöconomie, Jena 1754, 4. als eine Tabelle bey S. 554.

Anſchlag einer Brandweinbrennerey, worin mit zwo Blaſen jährlich 1456 Scheffel Rocken, und 1274 Scheffel Weizen, verbraucht werden, ſt. in (Hrn. v. Pfeiffer) Lehrbegriff ꝛc. Th. I, S. 565. f.

Der gröſte und beträchtlichſte Handel mit Brandwein, wird wohl zwiſchen Frankreich und den Seeſtädten getrieben, welche ihre Schiffe nach Bourdeaux, Nantes und Rochelle ſenden, und von dannen große Partien des Franzbrandweins, welcher aus Wein gebrannt

wird,

wird, herholen lassen. Unter den Franzbrandweinen, sind die von la Rochelle, Nantes und Cognac die besten; die von Bourdeaux hingegen, die schlechtesten. Von den Arten des Verkaufes der Brandweine in verschiedenen Gegenden, lese man Hrn. Prof. Ludovici Kaufmannslexicon, Th. I, Col. 2081—2088, nach.

Von den Gesetzen, denen der Brandweinhandel in Holland unterworfen ist, siehe im Art. holländische Handlung.

Kameralistische und polizeymäßige Betrachtung des Brandweinbrennens. Das Brandweinbrennen ist ein gemischtes Nahrungsgeschäft, welches sowohl in den Städten als auf dem Lande getrieben werden kann. Ob es aber den Städten vorzüglich und allein gehöre, darüber streitet man eben so sehr, als über die Braunahrung; allein, was von dieser, im V. Th. S. 213, fgg. erinnert worden ist, läßt sich auch von dem Brandweinbrennen behaupten. Es kann den Städten zu einer guten Nahrung dienen, wie dann Quedlinburg und Nordhausen ein hauptsächliches Nahrungsgeschäft darin finden; sonderlich können Landstände, welche gemeiniglich den Feldbau und die Viehzucht zugleich mit treiben, einen großen Vortheil davon ziehen; denn, aus der Viehmästung, welche, wie ich oben S. 472, f. gezeigt habe, mit der Brandweinbrennerey unumgänglich verbunden werden muß, wenn sie recht einträglich seyn soll, muß der größte Nutzen kommen. Dieses ist die Ursache, warum einige das Brennen des Brandweins, und den Verkauf desselben im Ganzen schlechterdings und allein den Domänen- und Rittergütern zusprechen, den Städten hingegen nur bloß das Destillieren und den einzelnen Schank überlassen.

S. eines vornehmen Cavaliers v. C. Gedanken von Aufnahme der Städte, im XIV. B. der Leipz Sammlungen, S. 880, f.

Obgleich das Brandweinbrennen bey einer guten Einrichtung allemal eine sehr einträgliche Nahrungs-

art für diejenigen Personen, die sie treiben, seyn kann (s. oben, S. 484:) so kann man doch nicht behaupten, daß sie auch dem gesamten Lande, oder dem Zusammenhange des Nahrungsstandes in demselben, allemal eben so vortheilhaft, und daß sie mithin in allen Ländern ohne Unterschied gleichmäßig anzurathen wäre. Es kömmt hiebey auf dem verschiedenen Zustand der Länder an, und nach demselben müssen auch die Maßregeln in Ansehung des Brandweinbrennens eingerichtet werden. Wenn ein Land einen fruchtbaren Getraidebodden hat, daß es nicht allein seine eigene Einwohner mit Getraide hinlänglich versorgen, sondern auch für eine beträchtliche Summe jährlich ausführen kann: so wird die Polizey allemal wohl thun, das Brandweinbrennen zu befördern; und wenn die benachbarten Länder selbst an Getraide fruchtbar sind, oder, wenn die Gelegenheit der Flüsse, der Meere, oder die Anstalten zur Schifffahrt ermangeln, um einen vortheilhaften auswärtigen Handel damit führen zu können. so ist es eine Nothwendigkeit, alle mögliche Vorsorge und Maßregeln anzuwenden, um die Unterthanen zu dem Brandweinbrennen aufzumuntern, weil der Brandwein, besonders in den Seestädten, allemal einen Absaz findet, auch leichter und mit wenigern Kosten auszuführen ist, als das Getraide selbst. Zu dem Ende muß in einem solchen Lande das Brandweinbrennen mit geringen Abgaben beschweret, der Brandwein von den Ausgangsrechten befreyet, und die Einfuhre des fremden Brandweins verboten, oder durch große Auflagen schwer gemacht werden.

Wenn hingegen ein Land nicht so viel Getraide erzeuget, als seine Einwohner zu ihrer Nothdurft nöthig haben: so muß alsdann das Brandweinbrennen, und die Ausfuhre des Brandweins, durch wirksame Maßregeln, als: durch hohe Abgaben, oder ausdrückliches Verboth, verhindert, auf die Einfuhre des fremden

Brand-

Brandweins aber sehr mäßige Eingangsrechte gesetzet werden.

S. Hrn. v. Justi ökonomische Schriften, I. Band. S. 41. sag.

Bey dieser Gelegenheit will ich eine kurze Untersuchung anstellen, ob bey einer Theurung das Brandweinbrennen zu verbieten sey? Es kömmt hiebey ungefähr auf folgende Fragen an: 1) Wie viel Korn wird durch das Brandweinbrennen consumirt? 2) Wie viel wird durch Einstellung des Brennens erspart? 3) Ist diese Ersparung im Ganzen von einem Nutzen? 4) Kann der Brandwein entbehrt werden? 5) Hat das Einstellen des Brennens auf die übrigen Zweige der Landwirthschaft einen guten oder bösen Einfluß?

1. Da man alle Einwohner einer Stadt ziemlich genau wissen kann, so kann man rechnen, wie viel Korn von ihnen zum Brod erfordert wird, wenn man durch die Bank für einen Erwachsenen auf ein Jahr 2 Malter, und für ein Kind, 1 Malter, rechnet. Man kann ferner einen ungefähren Ueberschlag machen, wie viel Malter zu Brandwein verbrannt werden, weil vorher jeder Scheffel angegeben werden muß, um denselben zu versteuern. Vergleicht man beyde Summen gegen einander, so wird das letztere höchstens den 18ten Theil betragen. Rechnet man aber mit hinzu, was außer dem Brod in den Haushaltungen consumirt, was zu Bier verbrauet, was für das Vieh verfüttert, was von Hunden verzehret, und was zu Puder verschwendet wird: so wird das verbrannte Korn gegen die ganze Consumtion nicht den 36sten Theil ausmachen.

2. Wird aber das Brennen eingestellt, so wird noch nicht dieser 18te oder 36ste Theil deswegen erspart; denn, es wird das Brennen nicht gleich durch ein ganzes Jahr aufhören; folglich ist die Ersparung nur nach Verhältniß der Monate zu berechnen. Hiezu kömmt noch, daß der gemeine Mann, wenn er Brand-

wein hat, eher etwas am Brod ersparen, und sich mit schlechtem Brod sättigen kann; wird ihm aber der Brandwein entzogen, so braucht er mehr Brod, und der Magen kann ohne eine Stärkung kein schlechtes vermischtes Brod verdauen. Das des Brandweinschrotes gewohnte Vieh aber läßt sich an kein trocknes mageres Futter gewöhnen, man muß ihm also reines geschrotenes Korn geben, oder es verliert die Milch; und indem der Landmann diese Nahrung verliert, muß er solche mit einer größern Menge Brod ersetzen.

Was aber noch am mehresten in Betrachtung kömmt, ist dieses: wenn die Kornpreise sehr steigen, so wird der Brandwein schon schwächer gebrannt, und man nimmt Obst, Kartoffeln, u. d. g. m. zu Hülfe. Viele kleine Brenner werden auch alsdann das Brennen nur sehr mäßig treiben, bloß um ihr Vieh durchzubringen; und andere, wenn sie für das Vieh nur Rath zu schaffen wissen, stellen es wohl gar ein. Denn, der Brandwein steigt nicht sofort mit dem Korne, weil in großen Brennereyen ein ansehnlicher Vorrath zu liegen pflegt, den sie um einen billigen Preis verkaufen; mit diesen können sodann geringere Brenner, wann sie das Korn schon theurer einkaufen müssen, nicht Preis halten; daher folgt dann, daß bey einer Theurung nicht die Hälfte desjenigen verbrannt wird, was sonst die Blasen in einem Monate verzehren.

Dieses alles zusammen gerechnet, so kann man mit Sicherheit behaupten, daß die Einstellung des Brennens, zumal wenn sie nur auf einige Monate geschieht, nicht allein nichts erspare, sondern wohl gar neue größere Consumtion veranlasse. Gesetzt aber auch, daß wirklich der 18te Theil erspart werden könnte: so beruhet es

3. darauf, ob die Ersparung wesentlich zu Nutzen komme. Betrüge der ersparte Theil im Ganzen den 52sten Theil, so folgte, daß alle Einwohner nun 8 Tage

länger

länger ihre völlige Portion von Brod essen können; berechnet man das ersparte nun zum 18ten Theil, so reicht er auf 3 Wochen; und dieses scheint im Ganzen kein Gegenstand von Wichtigkeit zu seyn. Der gemeine Mann, wenn er will, und Freyheit behält, kann die Consumtion vom Brod auf die Hälfte einschränken; er giebt seinem Gesinde, anstatt der Mehlspeisen mehr Obst und Gemüse; er ißt mehr Milch, und macht weniger Käse und Butter, wozu er Brod essen müßte; er läßt weniger Rockenbrey und Grütze kochen; und dieß ist eine beträchtliche Ersparung, welche geschehen kann, wenn der Landmann den Brandwein dabey behält, nicht aber, wenn ihm dieser entzogen wird. Man sagt zwar:

4. der Brandwein sey schädlich, und könne entbehrt werden; erfahrne und vernünftige Aerzte aber behaupten, daß der gemeine Mann, bey seiner schlechten Kost, und da er oft in vielen Tagen kein warmes Essen genießt, sondern sich bey Wasser und Brod behilft, und höchstens ein Stück rohen Speck niederschluckt, ohne Brandwein unmöglich leben könne, und daß man unter ihnen von weit mehrern Krankheiten hören würde, wenn ihr Magen nicht zu Zeiten dadurch gestärket, und in den Stand gesetzt würde, das trockene Brod, oder die genoßnen halbgaren Mehlspeisen, aufzulösen. Ich werde hievon weiter unten, bey Betrachtung des ökonomischen und diätetischen Nutzens des Brandweins, ein mehreres zu sagen Gelegenheit haben.

Der Bauer kann auch eher hungern, wenn er den Mund zuweilen mit einem Schluck Brandwein erquicket. Ueberdem sind viele an den Brandwein dermaßen gewöhnt, daß sie ohne solchen eben so wenig, als die Vornehmen ohne Wein, leben können. Sehen wir

5. auf die Folgen, welche das Verbot des Brennens wirket, so werden es folgende seyn: 1) Eine neue Gegenanstalt erweckt eine neue Furcht, macht die Kornpreise von neuem steigen, und vermehrt das Klagen oder

die Noth. Nie aber wird man die Sprache hören: Jezt, da das Brennen eingestellt ist, kann man noch Korn haben, nun ist noch gute Zeit! Viele werden vielmehr über Mangel der Nahrung, und wie sehr sie das Verbot drücke, klagen. 2) Da alle Brenner als so viele Manufacturiers anzusehen sind, welche ein Landesproduct zum größten Vortheil des Landes veredlen, so wird auf einmal eine der stärksten und blühendsten Fabriken niedergelegt, und so vielen hundert Fabrikanten das Brod genommen, so daß sie jezt dem Staate zur Last fallen, da sie sonst so viele Mitbürger ernährten. 3) Alle diejenigen, welche sonst von den Fabrikanten lebten, und mit ihnen den Vortheil theilten, leiden jezt Hunger. 4) Wo in großen Brennereyen besondere Brenner gehalten werden, müssen solche entweder umsonst bezahlt und ernährt werden, oder sie werden wohl gar verabschiedet, und gehen außer Landes. An Beybehaltung eines geschickten Brenners ist eben so viel, als an jeden andern geschickten Fabrikanten, gelegen. 5) Diejenigen, welche bereits Anstalten zu Fortsezung des Brennens gemacht haben, verlieren ihre angewandte Kosten. 6) Die Brenngeräthschaften, wenn sie in so vielen Monaten nicht gebraucht werden, verderben, und die Brenner müssen nachher neue Kosten daran wenden. 7) Dem Staate entgeht das bey dem Spühlicht gemästete Vieh; man muß so viel mehr fett Vieh von fremden Orten kaufen, und dadurch geht mehr Geld zum Lande hinaus. 8) Milchende Kühe, welche bey dem Seih gefüttert werden, verlieren die Milch; dem Brenner entgeht also, was er aus Milch, Butter und Käse lösen können, welche jezt auch seltener und theurer sind. Nunmehr fehlt ihm die vornehmste Speise, womit er Weib, Kinder und Gesinde hauptsächlich ernährt hat; er muß also ein ansehnliches mehr an Korn zum täglichen Brod ansschaffen. 9) Das bey dem Spühlicht stehende Vieh giebt vielen und fetten Mist; wird dieser dem Lande entzogen,

so

so können die Brenner, welche sonst vorzüglich gutes Korn zu haben pflegen, ihr Land nicht gehörig düngen, und in den folgenden Aernden entsteht ein merklicher Abschlag. 10) Diejenigen, welche noch alten Brandwein liegen haben, können ihn nach Gefallen steigern; den meisten Brandwein aber trinkt der gemeine Mann, folglich leidet er am meisten darunter; und man kann es nicht anders ansehen, als eine baare Geldcontribution, welche auf ihn, zum Besten einiger weniger Particuliers, gelegt wird, um diese zu bereichern. 11) Es kann nicht gehindert werden, daß nicht viel fremder Brandwein hereingebracht wird; wir schicken also das Geld, welches im Lande hätte bleiben können, hinaus, bereichern fremde Fabrikanten, welche wir zu unterdrücken trachten sollten, entziehen den eigenen Unterthanen den ihnen von Rechtswegen gebührenden Vortheil, und geben zu mehrerm den Accise = und Steuergefällen nachtheiligen Schleichhandel Gelegenheit. 12) Es wird der in Zeiten der Theurung am meisten drückende Geldmangel dadurch merklich befördert, da so viel mehr baar Geld zum Lande hinaus geht, und die Circulation auf so mancherley Art unterbrochen wird. Es folgt also hieraus, daß es bey einem eintretenden Kornmangel am besten sey, den Fabrikanten bey dem Brennen, so wenig, als bey dem Kornhandel überhaupt, in seiner Nahrung und Gewerbe zu stören.

S. Hrn. v. Münchhausen Hausvater, Th. IV, St. 2. S. 672, 693.

Likens Anzeige und Untersuchung verschiedener Meinungen von der Abschaffung der Brandweinbrennereyen, im 8. und 9. St. der hannov. Beytr. v. J. 1762.

Es entsteht ferner die Frage; Ob es nicht besser sey, wenn der Landesherr das Brandweinbrennen an sich zieht, und dieses Nahrungsgeschäft im Lande ganz allein, und mit Ausschließung aller Unterthanen, treibt, indem solcher Gestalt diese Nahrungsart desto leichter dirigirt, und alle nöthige Vorsorge und Aufsicht desto bequemer und sicherer angewendet werden könne.

Man

Man findet in der That verschiedene Länder in Deutschland, wo der Landesherr das Brandweinbrennen als ein Regale an sich gezogen hat. Allein, solches kann mit guten Finanz- und Kameralgrundsätzen, nach welchen zwar der Landesherr die Nahrung der Unterthanen befördern, keine Art derselben aber an sich ziehen soll, nicht bestehen. Durch dergleichen Monopolien, oder vermeintes Regale, wird vielen Unterthanen die Gelegenheit entzogen, ihre Nahrung und Unterhalt zu finden. Jedoch wird obiger Grundsatz bey kleinen Ländern, die nur einige wenige Meilen im Umfange haben, dergleichen die meisten Reichsgrafschaften sind, eine Ausnahme leiden. In selbigen geht es ganz wohl an, und ist bey verschiedenen Umständen dem Lande nützlich, wenn der Landesherr die Unterthanen von dem Nahrungsgeschäfte des Brandweinbrennens ausschließt, und selbst das Land, vermittelst seiner eigenen Brandweinbrennerey, mit dem benöthigten Brandwein versorget. Doch wird auch ein solcher Landesherr, oder dessen nachgesetzte Kammer, allemal wohl thun, wenn sie die oben S. 486, f. in Ansehung der Fruchtbarkeit des Bodens angegebenen Maßregeln, auch auf ihre herrschaftliche Brennerey, so viel möglich, anzuwenden suchet.

Wenn man die Polizeygesetze verschiedener deutscher Staten ansieht, so muß man sich über die große Vorsorge und Aufmerksamkeit verwundern, die man bey Einrichtung des Brauwesens, und zu dessen Beförderung, gehabt und angewendet hat. Sollte man also nicht mit allem Grunde hoffen können, daß man in diesen Gesetzen eben so schöne und heilsame Ordnungen und Vorschriften auch in Ansehung des Brandweinbrennens antreffen werde? Allein man betriegt sich, wenn man darnach suchet. Es scheint, als wenn die Polizey dieses Nahrungsgeschäft ihrer Aufmerksamkeit nicht so würdig geachtet hätte, als das Bierbrauen. Das wenige, was man noch findet, besteht in Verordnungen wegen Einschränkung, oder

Abstel-

Abstellung, oder neuer Erlaubniß des Brandweinbrennens; wegen Verfälschung und Mißbrauch des Brandweins, und endlich wegen des Verkaufspreises, der Accise und anderer Abgaben davon. Von andern gesetzlichen Vorschriften hingegen findet man nichts. Es ist die ganze Verfahrungsart sowohl, als die Proportion der zum Brandwein gehörigen Früchte, worauf doch sehr viel ankömmt, den Brandweinbrennern lediglich überlassen. Eben daher kömmt es auch, daß an den wenigsten Orten ein recht guter Brandwein gemacht wird. Was aber der schlechte und untaugliche Brandwein für einen großen Einfluß in die Gesundheit des Menschen habe, ist bekannt genug. Die öftern Visitationen, der Brandweinbrenner sowohl, als auch der Brandweinschenken, ist eben so nöthig, als bey dem Brauwesen, wenn man die Verfälschungen und Betriegereyen verhüten will. Mit der Setzung der Brandweintaxe, wovon unten ein eigener Artikel folgt, hat es eben dieselbe Bewandtniß.

Die vornehmsten Einkünfte, welche aus dem bürgerlichen Brandweinbrennen in die herrschaftlichen Cassen fließen, bestehen theils in den Concessionsgeldern für die verstattete Gerechtigkeit, sowohl den Brandwein zu brennen, als denselben zu verschenken; theils aber in den Abgaben, welche an einigen Orten der Blasenzins, Kesselzins ꝛc. genennet werden, an andern Orten aber die Accise ist. Die Abgaben pflegen ziemlich hoch zu seyn, indem man durch dieselben das Brandweinbrennen einzuschränken, und die aus dem übermäßigen Gebrauche des Brandweins entstehenden üblen Folgen zu verhüten suchet; und es wird deswegen als ein Grundsatz angenommen, daß man auf den Brandwein eine sehr hohe Accise legen solle. Es suchen aber die Brandweinbrenner die Accise auf alle Art und Weise zu hintergehen. Sie lassen sich z. B. Acciszettel auf Futterkorn zur Viehmästung geben, oder das zum Mahlen versteuerte Getraide grob mahlen, und bringen dagegen Brand-

wein

weinschrot ein, und nehmen das grob gemahlene Getraide zum Brandweinbrennen, um dadurch bey der Accise zu ersparen, indem von dem Brandweinschrote eine viel höhere Accise entrichtet werden muß, als von dem Futterschrote und Mahlgetraide. Diesen Unterschleifen vorzukommen, pflegt man den Brennern, sonderlich in den unverschlossenen Vorstädten, die Zeit über, da sie nicht brennen, die Blasen durch die Accisebedienten versiegeln, und, so oft wieder gebrannt werden soll, entsiegeln, währendem Brennen aber oft visitiren und nachsehen zu lassen, ob mehr Getraide abgebrannt werde, als veracciset worden ist. Sodann wird nur allein zu der Zeit, wenn nicht gebrannt wird, und nach vorhergegangener Untersuchung der unumgänglichen Nothwendigkeit, den Brandweinbrennern auf Futterkorn ein Acciszettel gegeben, indem sie nicht dieses, sondern nur das Spühlicht, oder den Brandweinstrank, zum Viehfutter gebrauchen.

Auf dem Lande, und sonderlich auf großen landesherrlichen Kammerämtern, wo zugleich Brauereyen sind, kann das Brandweinbrennen mit ungleich größerm Vortheile getrieben werden, als in den Städten, wo das Getraide und das Holz, in Ansehung des Fuhrlohnes allemal theurer ist. Und da, wie schon oben erinnert worden, der allermeiste Profit bey der Brandweinbrennerey von der Viehmästerey herkömmt, so muß in den Städten das magere Vieh mit großen Kosten dazu angeschaffet werden, da es hingegen ein Landwirth größtentheils selbst zuziehen kann. Eben so gewinnet er auch das für das Mastvieh benöthigte Heu und Stroh selbst, und kann demselben auch in den heißen Sommermonaten, wo wenig oder gar kein Brandwein geschwelt zu werden pflegt, und wo mithin das Spühlicht abgeht, mit andern Producten aus der Landwirthschaft, als: Kartoffeln, Möhren u. d. gl. zu Hülfe kommen; welches alles aber der städtische Brandweinbrenner mit baarem Gelde kaufen muß. Hiezu kömmt noch der große Nutzen

aus

aus dem vielen Dünger von dem Mastvieh. Herr v. Eckhart behauptet, daß, wenn von Michaelis bis Pfingsten, 2 Blasen, jede von 7 brandenburgischen Scheffeln, beständig gehen, 50 Hauptochsen, oder an deren Statt, 200 Schweine, gemästet, und von deren Mist 9 Hufen von 30 Morgen, jeden zu 180 Quadratruthen gerechnet, alle 3 bis 4 Jahre sämtlich stark herum gedünget werden können. Welches freylich ein sehr grosser Vortheil ist, zumal, wenn viele Aecker und wenig Wiesewachs oder Hutweide vorhanden ist. Der Brandweinbrenner in der Stadt kann zwar solchen Mist auch nutzen, indem er ihn verkauft; allein der Ertrag und Nutzen ist bey weitem nicht so groß, wie jener; doch kann er auch eben so groß werden, wenn die Einwohner der Stadt, neben ihren andern Nahrungsgeschäften, auch den Ackerbau treiben.

Gedanken eines Gartenmannes vor Hannover, über den Nutzen des inländischen und städtischen Brandweinbrennens, st. im 14. St. des Hannov. Mag. v. J. 1767.

Die Brandweinbrennerey auf den Domänengütern wird gemeiniglich mit dem Amte zugleich verpachtet, und da muß dann der jährliche Ertrag derselben ausfindig gemacht werden. Um dieses zu bewerkstelligen, formirt man zuvörderst einen Anschlag über ein einzelnes Brennen, überschlägt sodann nach den Rechnungen von vorhergehenden 6 oder 9 Jahren, wie viel Brandwein in selbigen auf den Krügen, oder sonst, debitirt worden ist, da man dann, durch eine sechs- oder neunjährige Fraction, den jährlichen Debit, mithin auch die Anzahl der Brände, die man in Ansehung dieses Debites, in einem Jahre zu machen hat, heraus bringt; was aber diese zusammen an Ueberschuß oder Profit ertragen, solches ergiebt sich, wenn man den Ueberschuß von einem einzelnen Brennen so viel mal, als nöthig ist, vermehret.

Wenn man nun einen Specialanschlag über ein einzelnes Brennen machen will, so bestimmet man zuerst

erst die Ausgaben, als: 1) Für Gerste, 2) Rocken, und 3) Weizen, nach der Kammertaxe. 4) Für Anieß, 5) Kümmel, 6) Wachholderbeeren, oder womit man sonst den Brandwein zu versetzen pflegt. 7) Holz. 8) Die Mahlmetze oder das Mahlgeld, wofern der Müller auf der herrschaftlichen Mühle das Schroten nicht umsonst verrichten muß. 9) Lohn des Brandweinbrenners und dessen Knechtes. 10) Naturaldeputate für selbige, wenn sie dergleichen bekommen, welche dann nach der Kammertaxe zu Gelde angeschlagen werden. 11) Zu Unterhaltung der Gefäße. 12) Für Oehl. 13) Für Hefen, denn diese werden der Brauerey in Einnahme gebracht. 14) Brandwein zum Auffüllen, zu Gelde angeschlagen. 15) Fuhrlohn, das Getraide in die Mühle und wieder zurück zu bringen, wenn keine besondere Pferde bey der Brauerey gehalten werden. 16) Insgemein zu Bestreitung der Kleinigkeiten. Hierauf folgt die Einnahme. In selbige gehört: 1) der gezogene Brandwein, nachdem die Dreingabe, die an einigen Orten den Krügern oder Schenken, als das 13te, 16te, 20ste Maß, gegeben zu werden pflegt, wenn es üblich ist, abgezogen wurden: und 2) das Spühlicht. Was nun, wenn die Ausgabe von der Einnahme abgezogen worden, übrig bleibt, ist der Ertrag eines Brennens.

Weil aber, wie schon mehrmal erwähnt worden, der größte Vortheil aus der Viehmästung kommen muß, so muß auch zugleich auf selbige Rücksicht genommen werden. Man macht also über diese einen Anschlag, und zwar besonders, wenn die Brandweinbrennerey zugleich mit dem Amte verpachtet wird; wofern aber diese in besondern Pacht gegeben wird, so wird selbige und die Viehmästung in einen Anschlag gebracht, wovon der Art. Viehmästung mit mehrern handelu wird. Man pflegt sich bey Verpachtung der Brandweinbrennerey zuweilen auch ganz kurz zu expediren, indem man das Pachtgeld auf einen gewissen jährlichen Blasenzins setzt, und sich

weiter

weiter um nichts bekümmert; oder, man nimmt auf jeden Scheffel Getraide eine gewisse Anzahl Quarte oder Maße Brandwein, und eine determinirte Summe Geld zur Pracht davon an, wie z. B. in Schlesien auf jeden breslauischen Scheffel 30 Quart, und 1 Rthlr. 16 Gr. Pacht. Allein, diese Verfahrungsarten setzen dennoch allemal Versuche, Erfahrungen, und nach denselben ordentlich gemachte Anschläge voraus, weil sie sonst keinen Grund haben, und gar nicht zuverlässig seyn würden.

Einen Gutspachter kann man wohl dem eigenen einzelnen Brandweinschank entsagen lassen, weil es nur Anlaß zur Völlerey des Gesindes und andern Unordnungen im Hofe giebt.

Von dem für das Gesinde nöthigen Brandwein, und wie dessen Quantum in Güteranschlägen, zu bestimmen sey, werde ich unter dem Art. Gesinde-Speisung handeln.

Projet sur les Brasseurs & Distillateurs, st. im Journ. œconom. Fevr. 1758, S. 93, f.

Queries containing an acute defence of the Malt distillery, st. im Lond. Magaz. for Jan. 1760, S. 38, f.

Further defence thereof, st. eb. das. S. 39, f.

Abstract of the Act lately passed, for preventing the excessive use of spirituous Liquors, by laying additional Duties thereon &c. st. eb. das. for May 1760, S. 254, f.

Landesherrliches Patent, das wiederverlattete Brandweinbrennen aus Getraide, und Abgabe davon, betreffend, d. d. Schloß Ortenburg zu Budißin, d. 3. Oct. 1772, st. im 5. Jahrg. des Lausitz. Magaz. a. d. J. 1772, Görl. 4. S. 2, f.

Gnädigstes Mandat, die Aufhebung des Verbots, die Ausfuhre des inländischen Brandweins betreffend, d. d. Dresden d. 9. Apr. 1754, st. in No. 17. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1774.

Gnädigstes Mandat, die Aufhebung der Brandweinanlage à 6 Pfennig per Kanne betreffend d. d. Dresden, d. 30. Dec. 1774 st. in No. 2. desselben, v. J. 1775.

Von Abnutzung der Brau- und Brandweingerechtigkeit, s. (Hrn. Präsid. v. Benekendorf) Oeconomia forensis I. Band, Berl. 1775, 4. S. 427—442.

Hrn. Jo. Hein. Ludw. Berglus Polizey- und Cameralmagazin, B. I. Jr. M. 1767, 4. S. 313—318.

P. P. Guden Berechnung des Schadens und Vortheils, welcher für ein ganzes Land aus den Brandweinbrennereyen entstehet, st. im 84. und 85. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

FERD. AUG. HOMMEL diff. de jure vini adufti. Lipſ. 1753. 4. 3 B.

Jo. Hein. Gottl. v. Juſti Betrachtungen vom Brandweinbrennen nach den Grundſätzen der Policey, ſt. in No. 7. der Götting. Policeyamts Nachr. v. J. 1755. S. 25—27.

Leporins, in Nienburg, Betrachtung über das Brandweinbrennen, inſofern daſſelbe einem Lande nützlich oder ſchädlich ſeyn kann, ſt. im 95. und 96. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766.

Milz policeymäßige Betrachtung über das Brandweinbrennen, ſt. im 64. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1766; im 57. St. der gel. Beytr. z. den Braunſch. Anz. a. d. J. 1766; und in No. 32. des Leip. Int. Bl. a. d. J. 1766, S. 291. f.

Ich eile zur Betrachtung des ökonomiſchen Nutzens und diätetiſchen Gebrauches des Brandweins. Der Nutzen, welchen der gemeine Brandwein, wenn man ihn ſelten, und ſehr mäßig, gebrauchet, hervor bringt, läuft vorzüglich dahin aus, daß er die feſten Theile reizet und austrocknet, ſie zu ſtärkern und heftigern Zuſammenziehungen bringt, die Säfte erhizt und ſchneller beweget, und noch überdieß die Würmer tödtet, und die fetten Speiſen auflöſet. Aus dieſen allgemeinen Kräften fließen folgende Wirkungen deſſelben. Er ſtärkt den Magen und die Gedärme, befördert die Verdauung der Speiſen, treibt die Blähungen fort, erwärmt den Körper, vermehrt die Bewegung des Blutes, und widerſteht, indem er das zu ſehr aufgelöſete Blut verdicket, der Fäulniß der Säfte. Die gemeine Erfahrung, daß man den Brodteig durch Brandwein in Gährung ſetzen kann, lehret, wie er, vermöge der in ihm enthaltenen Säure, geſchickt ſey, die Verdauung ſolcher Speiſen zu befördern, die, wie die Mehlſpeiſen einer Gährung fähig, aber doch nicht an ſich ſelbſt ſchon Säuren ſind. Hingegen darf der Brandwein alsdann, wenn man kurz vorher Speiſe und auch überflüſſige Dinge zu ſich genommen hat, oder gleich darauf zu ſich nehmen will, welche eine Säure offenbar bey ſich haben, oder in unſern Eingeweiden dahin verkehret werden, noch auch, wenn man zuvor weiß, daß viele Säure im Magen befindlich iſt, niemals getrunken werden. Speiſen, die mit Eſſig bereitet

tet worden, es mag durch oder ohne das Kochen geschehen seyn, welche mit Milch gemacht sind, wie auch frische Milch für sich, dienen mit Brandwein in unserm Magen keineswegs zusammen. Es fehlen also diejenigen, welche ihrer Gesundheit eine besondere Güte zu thun glauben, wenn sie gleich nach dem Kaffee, welchen sie mit Milch getrunken haben, einen Schluck Brandwein verschlingen. Eben so undienlich ist es, wenn Brandwein zum Schweine = oder Gänseschmalz getrunken wird. Frische Butter hingegen mit Brod und Brandwein, haben in gesunden Körpern die schönste Wirkung. Allein, so wenig sich Essig, Milch und Brandwein in unserm Magen vertragen, eben so wenig kömmt auch derselbe mit Sauerkohl, Häring, Käse und dem Tobakrauchen überein. Denn es entsteht bey vielen Menschen nicht nur ein saures Ausstoßen davon, sondern so gar auch heftiger Schlucken, und öfteres Sodbrennen.

Die durch Reisen und Arbeit matt gewordenen Menschen, stärkt der Brandwein, wenn sie einen mäßigen Trunk davon nehmen, fast in einem Augenblicke dermaßen wieder, als ob sie an ihren Kräften nicht den mindesten Abgang gehabt hätten. Aus diesem Grunde gewöhnen sich die Läufer so stark zum Brandwein, wenn sie sich durch das Laufen sehr angegriffen haben.

Man glaubt insgemein, der Brandwein sey bey starker Kälte von großem Nutzen, weil er den Körper erwärmt; allein, da er das Blut sehr ausdehnt, so kann er zu einer Zeit, da die Kälte die Säfte von den äußern Theilen nach den innern treibt, und sie daselbst sehr anhäuft, leicht großen Schaden anrichten, und er muß daher bey großer Kälte nicht anders, als sehr sparsam, und mit der größten Mäßigung, gebrauchet werden. Die starken Brandweintrinker sind dem Unglücke des Erfrierens am meisten ausgesetzt. An statt dieses schädlichen Getränkes kann Leuten, die lange Zeit in der Kälte zubringen müssen, folgendes dem Magen heilsame Ge-

tränk, welches auch selbst denen nützlich ist, die sich bereits durch vieles Brandweintrinken verdorben haben, angepriesen werden: 1 Theil Weinessig, 4 Theile Brandwein und 12 Theile Wasser zusammen vermischt; dieses macht stark und munter, und ist nicht nur in kalter Witterung, sondern auch in heißen Sommertagen, von heilsamem Gebrauch.

Der Brandwein macht zwar diejenigen Leute, welche eine gesunde Lunge und Leber haben, und ihre Leibeskräfte nicht liederlich verschwenden, fett; indessen ist doch nicht zu verhehlen, daß solche Personen zugleich gar zu enge Luftröhren bekommen, und daher mit ziemlicher Beschwerde, und über dieß doch nur mit schwacher und heiserer Stimme, sprechen müssen.

Bey denjenigen, welche sehr erweiterte Gedärme und ziemlich verstopfte Milchgefäße haben, ist die gemeinste Wirkung des Brandweins, daß er starke Durchfälle erregt. Alle und jede Menschen, welche bösartige, innere und krebshafte Verhärtungen haben, müssen sich ohne Ausnahme auf das sorgfältigste vor dem Brandweintrinken hüten. Leute, welche vor kurzem starke Wunden bekommen, und viel Blut vergossen haben; imgleichen diejenigen, welche zu gefährlichen Blutflüssen und starkem Schweiß geneigt sind, auch widernatürlich dünn und flüssiges Blut haben; überhaupt, Personen, welche von hitziger Natur sind, oder einen sehr trocknen Körper haben, oder alle, deren Temperament cholerisch oder sanguinisch sind, thun wohl, wenn sie sich des Brandweins gänzlich enthalten. Wassersüchtige hingegen, Phlegmatische, und welche von Winden beängstiget werden, können sich dessen mit gutem Gewissen zu ihrem Labsal bedienen. Frauenspersonen müssen von Rechts wegen ihn gänzlich meiden; denn er erzeuget bey ihnen Ausschläge, macht sie unfruchtbar, und zu Krämpfen sehr geneigt.

Wer sich dieses Getränkes des Morgens gänzlich enthält, auch sonst den ledigen Magen damit verschont,

und nur über oder nach der Mahlzeit, ein Schlückchen, und zwar lieber schwachen als starken, zu sich nimmt, der wird von dem magnetischen Brandweinszuge befreyt bleiben. Insonderheit hat man bey solchem mäßigen Gebrauche nichts zu befürchten, wenn man erst bey herankommenden Jahren damit anfängt; so wie hingegen junge Leute dabey allemal in der äußersten Gefahr sind. Im 7ten Bande der übers. schwed. Abhandl. a. d. J. 1745, S. 172, f. wird ein Beyspiel eines siebenjährigen Knaben, von ungewöhnlich kleinem Wuchs, den die Mutter, eine arme Wittwe, fast mit lauter Brandwein ernährt hatte, erzählt, welches beweiset, wie unverantwortlich es ist, daß das arme Volk an manchen Orten seinen Kindern Brod, in Brandwein getunkt, giebt, damit sie nur bald einschlafen sollen, oder, daß es den Kindern ein Glas Brandwein vorsetzt, Brod darein zu tunken, damit sie sich zufrieden geben sollen, wenn die Aeltern, ihrer Verrichtungen wegen, nicht bey ihnen bleiben können. Es ist leicht zu schließen, wie eine solche elende Nahrung die Menschen klein, unkräftig, ausgemärgelt macht, und die Nation schwächt.

Wenn man den Brandwein häufig und beständig trinkt, so trocknet er den Magen und die festen Theile dermaßen aus, daß sie alle Reizbarkeit verlieren, und dadurch zu allen Verrichtungen ungeschickt werden. Hierauf folgt die Verminderung der Eßbegierde und die Verderbung der Verdauungskraft; es findet sich ein beständiger Durst ein, und der Leib vertrocknet.

Pecquet, der berühmte Erfinder der Milchader, kann uns hievon ein überzeugendes Beyspiel geben. Denn Boerhaave erzählt von ihm, daß er auf die wunderliche Meinung verfallen sey, man müsse die Verdauung der Speisen nicht durch die Bewegung des Leibes, sondern einzig und allein durch geistige Getränke, befördern. In dieser Absicht verordnete er den mäßigen Gebrauch des Brandweins, und gieng seinen Patienten selbst mit seinem eigenen Beyspiele vor. Eine Zeitlang befand er sich recht wohl dabey. Nach und nach

aber hatte der Brandwein den Magen und die Gedärme dergestalt zusammengezogen, daß er sonst weiter nichts, als Brandwein, genießen konnte, bis er endlich mitten in seinen Verrichtungen ohnmächtig geworden, und todt geblieben ist.

Der übermäßige Gebrauch des Brandweins, reizet die Nerven, greift den Kopf und das Gehirn sehr an, erhitzet das Blut, verdicket es, und macht es sehr scharf. Daher entsteht endlich die Schlafsucht, oder doch wenigstens eine unbeschreibliche Neigung zum Schlaf, Dummheit, Blässe des Gesichts bey einigen, bey andern aber ein rothes aufgelaufenes Wesen um die Nase und Augen, Zittern der Glieder, Schlagflüsse, Kopfschmerzen, Schwindel, Schwermuth, fallende Sucht, ein entkräftender hypochondrischer Husten, und eine gänzliche Verderbniß aller Säfte des Körpers. Der Unordnungen, welche daher im Hauswesen, und in Absicht auf alle übrige gesellschaftliche und gottesdienstliche Pflichten entstehen, nicht zu gedenken.

Dasjenige, was einige Schriftsteller von Polen, wo das Brandweinsaufen ziemlich im Schwange geht, berichten, als wenn bey einigen Personen, die eine allzu übermäßige Menge Brandwein zu sich genommen hätten, kurz vor ihrem Ende eine blaue Flamme zum Munde heraus führe, auch nach ihrem Ende eine kleine Weile fortwährete, hat Hr. Gmelin auch hin und wieder nicht nur in Sibirien, sondern auch in Rußland, bekräftigen gehört.

Wie den Brandweinsäufern das übermäßige Trinken abzugewöhnen sey, werde ich unter dem Art. Trunkenheit lehren.

Extrait d'une lettre de Mr. le Prieur de Lugeris en Champagne, sur une pierre sortie de l'estomach d'une femme, qui prenoit tous les matins & tous les soirs l'eau de vie, st. im Journ. d. Sçav. p. l'a. 1690, S. 12, f.

Schreiben vom Brandweintrinken, st. im 26. St. des Arztes.

Von den Wirkungen des Brandweins im menschlichen Körper, s. das 96. St. desselben; wie auch das 45. St. des III. Th. des physikal. und ökonom. Patrioten. Hamb. 1758, 4. S. 353—355.

Von

Von einigen Begebenheiten, die sich mit Brandweinsäufern zugetragen haben, s. das 117. St. des IV. Th. des Reichs der Nat. und der Sitten, Halle 1758, gr. 8. S. 136.

Bemerkung eines schleunigen Todes vom häufigen Brandweintrinken, st. im 22. St. der fränk. Samml. Nürnb. 1759, 8. S. 329—331.

Patriotischer Wunsch, den schädlichen Gebrauch der gebrannten Wässer betreffend, st. in der Beylage zu No. 57. des Berl. Int. Zett. v. 12. May 1763, S. 655, f.

Betrachtungen über den Gebrauch geistiger Getränke st. im schlesischen Arzt. Bresl. 1774, 8. S. 95—112.

MEYER ABRAHAMOWITZ diss. de spirituosorum liquorum noxa atque utilitate. Hal. 1743, 4. 4 B.

MICH. ALBERTI diss. de Spirituum ardentium usu & abusu diætetico. Hal. 1732, 4. 5 B.

G. W. Beyers Obs. von einem milchfarbigen Blute bey einem 40 jährigen Manne, welcher dem Trunk, absonderlich dem Brandwein ungemein ergeben war, st. im 36. Vers. der Bresl. Samml. v. Apr. 1726, S. 507.

SALENT. ERN. EUG. COHAUSEN obs. de effectu abusus spiritus vini & peculiari oesophagi coarctatione, st. im Commerc. litter. Nor. 1741, hebd. 25, S. 196, f.

Jo. Ehrh. Donauers Obs. vom Mißbrauch der spirituum ardentium oder Brandweins, st. im 35. Vers. der Bresl. Samml. Mart. 1726, Cl. 4, Art. 18.

Eb. dess. Casus von tödtlicher Wirkung des Brandweins, st. in A. E. Büchners Miscellan. phys. med. mathemat. A. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1137.

Das große Elend und Verderben unter den Christen durch Bier, Wein und Brandtewein, wenn solche Getränke nicht recht bereitet ꝛc. von Cyriaco Exteo Erdmann. (d. i. Christ. Ernst Endtern) Frf. 1751, 8.

GUIL. FABRICII, *Hildani*, obs. de incommodis & commodis ex maximo haustu aquæ vitæ sequutis, st. in dessen. Obss. & curat. chirurg. Cent. IV. Obs. 39. und in dessen Opp. omn. Frf. M. 1646, f. S. 318 -f.

JO. CASP. GRIMMII obs. de delirio jocoso & ridiculo, ex nimio abusu spiritus frumenti compositi, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. III. A. 9 & 10. Obs. 13.

Ge. Andr. Hellwings Relation von dem Mißbrauche des Brandweins in Polen und Preußen, st. im 12. Vers. der Bresl. Samml. Apr. 1720, Cl. 4, Art. 10.

Ge. Heuermanns Anmerkung von einer 60jährigen Frau, welche 30 Jahre zu Bette gelegen, und währender Zeit sich größtentheils nur vom Brandwein und Tobak ernähret, st. in dessen verm. Bemerk. und Untersuch. ꝛc. I. B. Kopenh. und Lpz. 1765, gr. 8. S. 285—294.

LUD. PETR. le HOC. diss. An aqua vitæ, aqua mortis? Paris. 1729, 4.

Eb. deſſ. diſſ. Ergo aqua vitæ aqua mortis. Pariſ. 1743, 4. ſt. auch in Quæſtion. medicar. Pariſinar. ex Biblioth. G. F. Sigwart, Faſcic. II. Tubing. 1760, 4. S. 135—140.

MATTHI. JACOBAEI obſ. de crebriore ſpiritus vini uſu lethali, ſt. in Tho. Bartholini Act. med. & philoſ. Hafn. Vol. I. A. 1671. & 1672. S. 211. f.

ALPH. KHONII obſ. de morte repentina à nimia ſpiritus vini ingurgitatione ſt. in den Miſ. Nat. Cur. Dec. III, A. V. Obſ. 83.

CASP. KÖLICHEN obſ. de ſpiritus vini & frumenti potu noxio maris accolis, ſt. in Bartholini Actis &c. Vol. V. A. 1677—1679. Obſ. 118.

SAM. LEDELII obſ. de nimio vini adusti uſu coecitatem inducente, ſt. in den Miſc. Nat. Cur. Dec. II. A. VIII. Obſ. 85.

J. LEMBKEN diſſ. de ſpiritibus ardentibus, per abuſum morborum cauſis, ejusdemque therapis. Gryph. 1733. 4. 7 B.

VALENT. ANDR. MÖLLENBROCCI obſ. de morte ex potu ſpiritus vini, ſt. in den Miſc. Nat. Cur. A. 1673 & 1674, Obſ. 17.

Jo. Gottfr. Pietſch. Gedanken über die verſchiedenen Wirkungen des Brandweins im menſchl. Körper, ſt. im 2. St. des III. B. des Hamb. Magaz. 1748, S. 145—180.

ELIE de la POTERIE diſſ. An a potibus ſpirituoſis præmatura ſenectus? Pariſ. 1765.

D. Rezius Nachricht, wie er den Körper eines Brandweinſäufers innerlich befunden hat, ſt. im XV. B. der überſ. ſchwed. Abhandl. a. d. J. 1753, S. 158, f.

JO. CONR. TRUMPHII obſ. de epilepſia poſt potum ſpiritus frumenti nimium, ſt. in Commerc. litter. Nor. A. 1736, hebd. 20. n. 2. S. 154.

RUD. AUG. VOGEL diſſ. de nonnullis parentum delictis in morbos infantum plerumque degenerantibus. Gœtt. 1767. 4. 3 B. handelt unter andern auch von dem Mißbrauch des Brandweins.

Conr. Ludwig Walthers Obſ. von Convulſionen, ſo von vielem Brandweintrinken entſtanden, ſt. in deſſen ſonderbaren Anmerkungen ꝛc. Frf und Lpz. 1761, 8. Obſ. 46, S. 150, f.

FRANC. CASP. LUD. WALTHERI obſ. de effectibus ſpiritus vini nimium (uncias XXX) adſumti, ſt. im Commer. litter. Nor. A. 1731. Specim. 28. n. 3. S. 218, f.

CPH. WEBER obſ. de morte ſpiritus frumenti abuſui deditæ accidentali, ſt. in deſſen Obſ. med. faſciculo altero, Cellis 1765, 8. Obſ. 11, S. 49—51.

Vom Brandwein und deſſen Schädlichkeit, ſ. D. Fr. Aug. Weiz churſächſ. Landphyſ. 3tes Jahr, Leipz. 1773, gr. 8. St. 4. S. 49—53.

Wie der in den Wein gemiſchte Brandwein zu entdecken iſt, ſiehe unter Wein-Verfälſchung.

Die Kraft des Brandweins, wenn er äußerlich an Menſchen gebraucht wird, beſteht darin, daß er ſich entweder als ein Zertheilungs- oder aber als ein

Stär-

Stärkungsmittel beweiset. Ein Zertheilungsmittel giebt er ab, wenn sich frische Geschwülste, entweder von innerlichen oder äußerlichen Ursachen, als: von Schlägen, Stößen, Fällen, Quetschungen ꝛc. in der Oberfläche unsers Körpers ansetzen. Als ein Stärkungsmittel zeiget sich derselbe in verschiedenen Lähmungen der Nerven Muskeln, Sehnen ꝛc. die von Schlagflüssen entstanden sind; in frischen und alten Wunden, wo eine Zusammenziehung nöthig ist. In geringen frischen Wunden stillet er das Blut. Als ein Zertheilungsmittel muß er warm, als ein Stärkungsmittel hingegen kalt angewendet werden.

JO. BOHNII obs. atque experimenta circa usum spiritus vini externum in hæmorrhagiis sistendis, st. in den Act. Erud. Lipsi. A. 1682, S. 153—156.

JOS. LANZONI obs. de viribus aquæ vitæ, st. in den Misc. Nat. Cur. Cent. III & IV. Obs. 21.

Theoph. Lobb Abhandlung von dem äußerlichen Gebrauche einiger Arten des rectificirten Weingeistes, verschiedene Krankheiten des menschlichen Körpers dadurch zu heilen; aus dem Gentlem. Magaz. Nov. 1758, S. 511 übers. st. im Hamb. Magaz. XXII. B. 2. St. S. 326—331.

JO. DAN. SCHLICHTING obs. de alcohole vini, enormem narium hæmorrhagiam extemplo compescente, st. in den Act. phys. med. Acad. N. C. Vol. VI. Obs. 20.

Diejenigen, die Hunde zu Schooshündchen erziehen, suchen auf allerley Art Brandwein in sie zu bringen, wodurch sie Zwerge in ihrem Geschlechte werden.

Brandwein, (Bitter-Magen-) siehe unter Bitter-Essenz.

Brandwein, (Calmus) siehe unter Acorus, Th. I, S. 388, f.

Brandwein, (Citronen-) siehe in C.

Brandwein, (Franz-) siehe unter Weinhefen.

Brandwein, (Honig-) s. in H.

Brandwein, (Kaffee-) siehe unter Kaffee.

Brandwein, (Kirsch-) siehe unter Kirsche.

Brandwein, (Korn-) siehe oben, S. 470, und 472.

Brandwein, (Milch-) von Kamel- Kuh- und Pferdemilch; siehe oben S. 478, f.

Brandwein, (Molken-) siehe oben S. 480, fgg.

Brandwein, (Obst-) siehe Obst-Brandwein.

Brandwein, (Pest-) siehe unter Bitter-Essenz.

Brandwein, (Pomeranzen-) siehe unter Aurantium, Th. III, S. 129.

Brandwein, (Pomeranzenblüthen) s. eb. das. S. 136.

Brandwein, (Rheinischer) siehe unter Weinhefen.

Brandwein, (Schieler-) wird folgender Gestalt gemacht. Man nimmt eine Metze gute reife Kirschen, den dritten Theil so viel Himbeeren, und Johannisbeeren, stößt solches alles zusammen in einem Mörser, und läßt es die Nacht durch stehen. Sodann presset man es durch ein leinen Tuch, nimmt zu 1 Quart dieses Saftes 1½ Quart guten Brandwein, 1 Pfund geläuterten Zucker, etliche Gewürznelken, etwas weißen Pfeffer, Muskatenblüthe und Corianderſamen, so viel man zwischen 3 Fingern halten kann, läßt es etliche Tage weichen, rührt es täglich um, und filtrirt es nachher durch Löschpapier. Ist es auf einmal nicht hell, so muß man es mehrmal filtriren.

Brandwein, (Wermuth-) siehe unter Absinthium, Th. I, S. 154.

Brandwein-Blase, Brandwein-Brennen; siehe oben unter Brandwein.

Brandwein-Essig, siehe unter Essig.

Brandwein-Handel, s. oben, S. 484, f.

Brandwein-Probe. Die Stärke des Brandweins zu erfahren, hat man sich bisher verschiedener Proben bedient. Insgemein beurtheilet man aus der Schwenkung einer Flasche, und der Menge aufsteigender Blasen oder Perlen, insonderheit, wenn sie lange stehen bleiben, die Güte oder Schwäche desselben. Wie dann auch eine Probe mit Oehl bekannt ist, da, wenn selbiges hinein getröpfelt worden, aus der Geschwindigkeit des Untersinkens, man mehrere Stärke abnehmen kann, als wenn es langsam sinket. Nach anderer Meinung, läßt sich, ob der Brandwein gut und aufrichtig sey, daraus erkennen, wenn man ihn anzündet, daß er aufbrenne, und keine Feuchtigkeit zu-

zurück lasse, imgleichen, wenn ein damit benetztes und angezündetes leinenes Tuch nicht verbrennt.

Man hat auch zu Brandweinproben, Kugeln von Glas, Bernstein, Elfenbein, Knochen, u. s. w. mit einem 1 Zoll langen und in 12 Grade eingetheilten, Halse. Dergleiche Kugel steigt im Brandwein, nach dem Grade seiner Geistigkeit, in die Höhe. Ein guter Kornbrandwein muß dieselbe um 6 bis 7 Grad untersinken lassen.

Da aber aus diesem allen dennoch das unter dem Spiritus vermengte Wasser nicht genau angegeben werden können, so hat Hr. Godefroy in Paris folgendes ersonnen. Er hat ein kleines cylindrisches Gefäß, 2 Zoll hoch und breit, verfertigen lassen, und darein so viel Aquavit gegossen, bis er 16 Linien an einem kleinen Maße bedecket, welches wie das Gefäß, von Silber, und in ganze und halbe Linien abgetheilt gewesen ist. Er hat auch eine kleine Röhre gehabt, welche oben offen und unten durchlöchert gewesen, womit er den Aquavit, welcher über 16 Linien gegangen, wieder heraus ziehen können. Nachdem dieses geschehen, hat er den Aquavit angezündet, indem er das Gefäß zugleich etwas warm gemacht, weil er sonst nicht so leicht zu brennen pflegt. Die Flamme verzehrt den Spiritus; und was übrig bleibt, ist Wasser. Wenn nun nicht über 8 Lin. Wasser bleibt, so ist der Aquavit zum gemeinen Gebrauch gut; bleiben nur 4 Linien, so ist er abgezogen; sind aber mehr als 8 Lin., so ist solcher Brandwein schwach, und er verdirbt, wenn man ihn weit führet. Ueber dieß muß auch das davon übrig gebliebene Wasser keinen unangenehmen Geschmack haben, was man bey andern Proben auf gleiche Art nicht untersuchen und wissen kann.

Ueber das sicherste Mittel, die Stärke des Brandweins zu probiren, wurde auch zu Montpellier eine Preisfrage aufgegeben. Die Beantwortung vom Hrn. de Machy, findet man in dessen Recueil de dissertations physico-chymiques, à Amst. 1774, gr. 8. Der Hr.

Ver-

Verfasser giebt eine verbesserte Brandweinwage an, die den Unbequemlichkeiten der alten abhilft. Die Schwere dieser Wage ist ein Kubikzoll destillierten Wassers; der Kubikzoll von leztern zu 374 Gran, vom reinsten zuerst übergegangenen Weingeist hingegen zu 308 Gran, bestimmt.

Neue Probe, die Spirituosität des Brandweins zu erforschen, st. im 4. Vers. der Bresl. Samml. 1718. S. 1119. f.

Nouvel Aëromètre, ou pése-liqueur, pour connoitre la pésanteur des liqueurs spirituenses, ou leur dégré de rectification, par Mr. BAUME st. in No. 5. der Gaz. salut. v. J. 1768.

FRID. HOFFMANNI obs. de cylindro statico, quo spiritus vini bonitas exploranda, st. in dessen Obs. physico-chymicar. selectior. Libris III. Hal. 1722, 4. Lib. I. Obs. 16. S. 93. f.

De experimento probandi spiritum vini gallici, perquam usitato, sed revera falso & fallaci. Auct. C. NEUMANN, st. lat. in den Physos. Transact. Vol. XXXIII, No. 391. for Nov. & Dec. 1725. S. 398—408.

Brandwein-Spühlicht, siehe oben, S. 473, f.

Brandwein-Taxe. Da bey dem Brandweinschank und Verkauf eben diejenigen Regeln zu beobachten sind, welche bey allen übrigen bürgerlichen Nahrungen, Professionen und Handel vorfallen, damit das Publikum nicht darunter leide, und die Schenker einen übermäßigen Vortheil ziehen: so ist von dem Brandwein ebenfalls eine solche billige Taxe zu machen, wobey Niemand übersezt werde, und der Brandweinbrenner und Schenker auskommen möge.

Es ist nun zwar an dem, daß bisher keine besondere Brandweintaxe in den Städten gemacht worden, obwohl an den meisten Orten das Quart Brandwein, wenn z. B. der Scheffel Rocken 14 bis 16 Gr. gegolten, für 3 Groschen; wenn er 18 bis 20 Groschen gekostet, für 3 Gr. 6 Pf.; wenn er aber bis zum Thaler gestiegen, für 4 Groschen, und also nach Proportion, verkauft worden ist, wobey demnach das Publikum in so weit über keine Läsion zu klagen gehabt hat.

Die Ursache aber, warum man hierin kein gewisses Gesetz gemacht hat, ist wohl, weil der Bürger sowohl als der Soldat und gemeine Mann, den Brandwein nicht

Quart- sondern Dreyerweise kauft, und daher, wenn man die Reduction bis dahin ausführet, man in einen solchen Bruch verfällt, welcher aus Mangel kleiner Münzsorten, nicht zu Gelde geschlagen werden kann. Es ist indessen aber nicht zu läugnen, daß eben hierin die größte Vervortheilung für das Publikum besteht, indem dadurch den Schenkern die Freyheit, den Brandwein nach Willkühr zu verkaufen, gelassen wird, und sie das Quart, auch bey geringem Getraidepreise, auf 5 bis 6 Gr. hinaus bringen, weil öfters solcher Mäßchen, so man um 3 Pf. scheuket, 20 auf ein Quart gehen, welches netto 5 Groschen austrägt, folglich ein solcher Schenker über die nach dem Anschlage ihm zugestandene Nutzung und andere heimliche Vortheile, annoch 2 Groschen auf jedes Quart gewinnet.

Dieser übermäßige Profit wäre nun durch eine gehörige Einrichtung desto nöthiger zu limitiren; und, um diesen Zweck zu erhalten, würde 1) das Quart auf eine gewisse Zahl von Dreypfennigmäßchen zu reduciren seyn; welches aber nicht füglich geschehen kann, wenn nicht 2) eine Brandweintaxe formirt wird; denn, da von 1 Scheffel Rocken, 12 Quart Brandwein gezogen werden, und 1 Groschen aus 12 Pf besteht, so läßt sich zwar eine accurate Ausrechnung auf das Quart machen; denn, um so viel Groschen das Korn im Preise steigt oder fällt, um so viel Pfennige vermehrt oder verringert sich auch die Taxe des Quarts. Dieser Pfennig aber kann, nach Einrichtung unserer Münze, nicht weiter dividiret werden, folglich muß man ihn bey der Reduction des Maßes in Mäßchen, entweder negligiren, oder das kleine Mäßchen alle Augenblicke ändern. Bey dem erstern, (weil, obgedachter Maßen, der mehreste Brandwein Dreyerweise verkauft wird,) leidet das Publicum; das letztere aber ist nicht wohl practicable, weil man gleichsam unzählige Pfennig- oder Dreyermäßchen haben müßte, und keine Polizey, sie sey so scharf sie immer

wolle,

wolle den Unterschleifen hierin vorzubeugen im Stande ist; ein Gesetz aber, welches dergleichen Inconvenienzien unterworfen ist, ist mehr schädlich, als nützlich, indem, da solches nicht beobachtet werden kann, es bey dem gemeinen Manne mehr Verachtung, als Ehrerbietung und Hochachtung, verursachet.

Diesemnach würde es, wegen Anfertigung der Taxe, wonach der Brandwein zu verkaufen wäre, auf 2 Stücke ankommen, nämlich: 1) wie der Brandwein nach Mäßchen Dreyerweise zu verkaufen; 2) wie derselbe in ganzen Tonnen oder Quarten zu verkaufen ist.

Betreffend das erstere Stück, nämlich die Taxe nach dem Dreyermaße, so würde, der vorangezeigten Gründe wegen, der Preis ohne einige beständige und immerwährende Brandweintaxe nicht reguliret werden können, diese aber auf folgende Principia regulativa ankommen:

1) Der Scheffel Rocken, inclusive ¼ Gerstenmalz, wäre zu 1 Thaler anzuschlagen, weil dieser Preis unter den allzu theuern und allzu wohlfeilen das Mittel hält, wonach auch
2) die Mahlmetze zu 1 Gr. 6 Pf. zu rechnen, und käme dem Brandweinbrenner, wenn er bey theuern Jahren mehr geben müssen, dagegen zu Statten, daß er bey wohlfeilen Jahren dieselbe geringer bezahlte.
3) Die Accise beträgt pro Scheffel Rocken 4 Gr. 6 Pf.
4) Die Ziese aber 1 Gr. und
5) Die Kriegesmetze in den Landstädten 6 Pfennige, in Berlin aber der Mahlmetze gleich.
6) Das Mahlgeld 6 Pfennige.
7) An Mühlen-Fuhrlohn, á 3 Pf. pro Scheffel.
8) An Wagegeld aber nur 2 Pf.
9) Für Bärme, 2 Groschen. Denn, obwohl nicht allenthalben so viel dazu angewendet werden darf, zumal im Sommer dieselbe leicht sauer wird, und also um ein geringes Geld zu haben ist, so kostet selbige

selbige doch öfters mehr, zumal da nicht allein die beste Bärme zum Brandwein erfordert wird, sondern dazu mit großem Vortheil die Bierhefen und Neigen anzuwenden sind; und ob zwar

10) nicht allenthalben Kümmel oder Anieß zum Abziehen beym Brandweinbrennen gebraucht wird, so ist es doch, da derselbe zur Gesundheit dienet, eine so nöthige als nützliche Sache, dafür 1 Groschen anzuschlagen.

11) Weil auch zu 1 Scheffel Brandweinschrot wenigstens $\frac{1}{8}$ Klafter Holz erfordert wird, und der Mittelpreis, inclusive dem Anfuhr-Hauerlohn und Accise, 6 Groschen dafür beträgt, so ist auch nicht weniger, als so viel, dafür zu rechnen.

12) Für Licht und Kien, Besen, Abnutzung des Geräthes und der Blase, würden wenigstens 1 Gr. 6 Pf. pro Scheffel anzusetzen seyn.

13) Das dem Schenker für seine Mühe zum Profit frey zu lassende 10te Schenkquart, würde ebenfalls beym Weizen 5 Gr. 5 Pf., und beym Rocken 5 Gr. 1 Pf. pro Scheffel betragen.

14) Dem Brandweinbrenner aber würden, zur Abtragung der öffentlichen Onerum, desgleichen für seine Mühe und Profit, und seinem und seiner Familie Unterhalt, wenigstens 7 Gr. 6 Pf. zu accordiren seyn, welches auf das Quart ungefähr $4\frac{1}{2}$ Pf. beträgt, wobey derselbe auch wohl bestehen könnte, weil er wenigstens bey jedem Scheffel Brandweinschrot noch 2 Gr. Spühlicht zur Viehmästerey profitiret.

Da nun, alle diese Posten zusammen gerechnet, 2 Thlr. 6 Pf. auf 1 Scheffel Rocken ausmachen, und von solchen 12 Quart Berliner Maß gezogen werden: so wäre das Quart in 18 Dreyermäßchen einzutheilen, und

pro-

profitiret das Publicum, nach der oben angezeigten Probe, weil bey einer Taxe von 3 Gr. 20 dergleichen Mäßchen bisher auf 1 Quart gegangen sind, dabey 6 Pfennige.

Anlangend das andere Stück, wie nämlich der Brandwein in ganzen Tonnen oder Quarten zu verkaufen ist, so würde hiebey der zu jeder Taxzeit vorfallende Getraidepreis wohl zum Grunde genommen werden müssen, und also die Taxe zwar nach angeführten Principiis regulativis zu machen, dabey aber die Sätze an Unkosten für den Brandweinschrot und Mahlmetze nach dem Marktpreise anzuschlagen, imgleichen das Quantum an Schenkquart so zu rechnen seyn, als nach Proportion der 10te Theil aller zu 1 Scheffel Brandweinschrot erforderlichen Kosten beträgt, weil das 10te Schenkquart dem Schenker für seine Mühe frey zu lassen ist.

Gleicher Gestalt würde die Taxe von dem Weizenbrandweinschrote nach Proportion des Getraidepreises verfertiget werden müssen.

Daß aber der Brandweinbrenner nach dem Durchschnitt, 1 Scheffel Rocken dem andern zu Hülfe gerechnet, 12 Quart pro Scheffel Rocken und 13 ½ Quart pro Scheffel Weizen, ziehen könne, ist, der Erfahrung nach, wohl unstreitig. Denn, obgleich aus manchem Scheffel nur 10 bis 11 Quart gezogen werden können, nachdem das Korn dickhülsig ist oder nicht, oder nachdem es alt ist, so werden dennoch öfters 13 bis 14 Quart von 1 Scheffel gezogen, und nach eben solcher Proportion fällt der Weizenbrandwein aus. Mithin würde die Anfertigung der Weizen- und Rocken-Brandweintaxe, wenn solcher Tonnen- oder Quartweise zu verkaufen ist, nach dem Schema sub A, die beständigen Taxen aber, nach Mäßchen dreyerweise zu verschenken, von Rocken und Weizen, nach dem Schema sub B, einzurichten seyn.

A.

A.

Schema der Brandweintaxe,

wie solche, wenn der Weizen 22 Gr. und der Rocken 20 Gr. gilt, anzufertigen, und wonach die Brandweinbrenner das Quart oder die Tonne Brandwein zu verkaufen hätten.

Ausgabe.	Von Weizen-Brand-			Rocken-wein.		
	Rtl.	Gr.	Pf.	Rtl	Gr.	Pf.
1. Zu 1 Scheffel Brandwein werden erfordert ¼ Malz	—	1	6	—	5	—
¾ Schrot	—	16	6	—	15	—
Summa 1 Scheffel.						
2. An Mahlmetze 1 Metze pro Scheffel	—	1	5	—	1	3
3. An Accise	—	5	—	—	4	6
4. — Ziese	—	2	—	—	1	—
5. — Kriegsmetze	—	—	6	—	—	6
6. — Mahlgeld	—	—	6	—	—	6
7. — Mühlenfuhrlohn	—	—	3	—	—	3
8. — Wagegeld	—	—	2	—	—	2
9. Zu Bärme	—	2	—	—	2	—
10. — Gewürz	—	1	—	—	1	—
11. — Holz ⅛ Klafter	—	6	—	—	6	—
12. Für Licht, Kien und Abnützung des Geräthes	—	1	6	—	1	6
13. Für das 10te Schenkquart dem Schenker	—	4	11	—	4	7
14. An Profit für den Brandweinbrenner	—	7	6	—	7	6
Summa aller Kosten	2	6	9	2	2	9
Hievon abgezogen das Spühlicht und der Trank zur Viehmästung	—	2	—	—	2	—
bleibt.	2	4	9	2	—	9
Also gilt das Quart Weizenbrandwein, wovon 13 Quart pro Scheffel gezogen werden, 4 Gr. thut von 13 Quart	2	4	—	—	—	—
Das Quart Rockenbrandwein, wovon 12 Quart pro Scheffel gezogen werden, 4 Groschen, thut von 12 Quart	—	—	—	2	—	—
und die Tonne Brandwein	16	—	—	16	—	—

B.

Schema

der unveränderlichen Brandweintaxe,

wie solche, wenn der Scheffel Weizen zu 1 Rthlr. 4 Gr. und der Rocken zu 1 Rthlr. angeschlagen wird, anzufertigen, und wonach die Brandweinschenker das Quart oder Mäßchen zu verschenken haben.

Ausgabe.	Von Weizen-Brand-			Rocken-wein.		
	Rtl.	Gr.	Pf.	Rtl.	Gr.	Pf.
1. Zu 1 Scheffel Brandwein werden erfordert						
½ Malz	—	7	—	—	6	—
½ Schrot	—	21	—	—	18	—
Summa 1 Scheffel.						
2. An Mahlmeze	—	1	8	—	1	6
3. — Accise	—	5	—	—	4	6
4. — Ziese	—	2	—	—	1	—
5. — Kriegsmeze	—	—	6	—	—	6
6. — Mahlgeld	—	—	6	—	—	6
7. — Mühlenfuhrlohn	—	—	3	—	—	3
8. — Wagegeld	—	—	2	—	—	2
9. Zu Bärme	—	2	—	—	2	—
10. — Gewürz	—	1	—	—	1	—
11. — Holz ⅛ Klafter	—	6	—	—	6	—
12. Für Licht, Besen, Kien und Abnützung des Geräthes	—	1	6	—	1	6
13. Für das Schenkquart dem Schäfer	—	5	5	—	5	1
14. An Profit für den Brandweinbrenner	—	7	6	—	7	6
Summa aller Kosten	2	13	6	2	7	6
Hievon abgezogen das Spühlicht und der Trank zur Viehmästerey	—	3	—	—	2	—
bleiben	2	10	6	2	5	6
Von 1 Scheffel Weizen 13 Quart, à 18 Mäßchen, thut 234 Mäßchen, à 3 Pf. facit	2	10	6			
Von 1 Scheffel Rocken 12 Quart, à 18 Mäßchen, thut 216 Mäßchen, à 3 Pf. facit	—	—	—	2	6	—

Also

Also gilt das Quart Brandwein 4 Gr. 6 Pf.
das Mäßchen — — = 3 Pf.

S. Hrn. g. h. A. von Thile Nachricht von der churmärk. Contributions = und Schoßeinrichtung. Neue Aufl. Halle und Lpz. 1763. 4. S. 701—706.

Zu Berlin wird die Brandweintaxe d. 1. Apr. und den 1. Oct. jeden Jahres gemacht, weil alle halbe Jahre in den Mühlen der Preis von denen von den Brandweinbrennern nach dem Marktpreise an die Mühlencasse zu bezahlenden Metzen regulirt wird, und um benannte Zeit die Abgabe von den Metzen bekannt ist.

Ich füge hier die neuesten Taxen für gegenwärtiges halbe Jahr bey.

Nach den vom 1. Oct. 1774 bis 30. März 1775 zum Behufe der Metz = und Mahlgelder formirten halbjährigen Durchschnitten kömmt der Scheffel Weizen auf 1 Thl. 15 Gr. 4 Pf; der Scheffel Rocken auf 1 Thl. 3 Gr. 10½ Pf. und der Scheffel große Gerste und kleine Gerste zusammen auf 18 Gr. 2½ Pf. zu stehen.

Der Kornbrandwein muß wenigstens 5 bis 6 Grad halten.

I. Taxe vom Weizenbrandwein.

					Rtl.	Gr.	Pf.
1.	Für 1 Winspel Weizen, à 1 Rthlr.	15 Gr. 4 Pf.			39	8	—
2.	An Accise und Mühlengefällen	Ltr.	Gr.	Pf.			
	a. Accise pro Winspel		18	— —			
	b. Handlungsaccise à 2 Pf. pro Groschen		3	— —			
	c. Metzgeld à 2 Gr. 6 Pf. pro Scheffel, thut pro Wspl.		2	12 —			
	d. Mahlgeld		—	12 —			
	e. Wagegeld		—	4 —			
	f. Umschüttegeld		—	8 —			
	g. Mühlenfuhrlohn		1	— —			
	h. Für den Erlaubnißschein		—	— 4			
	i. Dem Säckträger		—	4 —			
					25	16	4
			Latus		65	—	4

		Rtl.	Gr.	Pf.
	Transport	65	—	4
3.	Für Holz			
	Weich Holz zum Brennen, $\frac{1}{8}$ Hausen	3	20	6
	Hart Holz zum Darren, $\frac{1}{8}$ Hausen	2	7	6
	Dammgeld	—	—	$4\frac{1}{2}$
4.	Für Holzfuhrlohn	—	12	—
5.	Für Bärme, 4 Faß, das Faß zu 12 Quart, und das Quart à 1 Gr. gerechnet	2	—	—
6.	Für Böttcherlohn	—	12	—
7.	Für Blasenzins	—	16	—
8.	Für Licht, Besen, Säcke ꝛc.	—	8	—
9.	Dem Brenner an Hausmiethe, Knechtelohn, Unterhalt und Abtragung der bürgerlichen Lasten 9. 14. 9.			
	Davon gehen ab, für Trank 8 — —	1	14	9
	Summa	76	19	$5\frac{1}{2}$

Also gilt, weil von 1 Winspel Weizen 432 Quart Brandwein fallen, das Quart Weizenbrandwein 4 Gr. 3 Pfennige

II. Taxe vom Rockenbrandwein.

		Rtl.	Gr.	Pf.
1.	Für 1 Wspl. Rocken, à 1 Thl. 10 Gr. $3\frac{1}{2}$ Pf.	27	21	—
2.	An Accise und Mühlengefällen, Thl. Gr. Pf.			
	a. Accise, à 14 Quart pro Scheffel, à 1 Gr. beträgt pro Winspel 14 — —			
	b. Handlungsaccise, à 2 Pf. pro Quart 2 12 —			
	c. Metzgeld, à 1 Gr. 9 Pf. 1 18 —			
	d. Mahlgeld — 12 —			
	e. Wagegeld — 4 —			
	f. Für den Erlaubnißschein — — 4			
	g. Umschüttegeld — 8 —			
	h. Mühlenfuhrlohn 1 — —			
	i. Dem Sackträger — 4 —			
		20	10	4
	Latus	48	7	4

				Rtl.	Gr.	Pf.
	Transport			48	7	4
3.	Holz zum Brennen und Darren, wie bey der Weizentaxe			6	4	—
	Dammgeld			—	—	4½
4.	Für Holzfuhrlohn			—	12	—
5.	— Bärme			2	—	—
6.	— Böttcherlohn			—	12	—
7.	— Blasenzins			—	16	—
8.	— Licht, Besen, Säcke ꝛc.			—	8	—
9.	Dem Brauer pro sustentatione	9. 14. 9.				
	Hievon abgezogen die Einnahme für Trank	8. — —		1	14	9
			Summa	60	2	5½

Also gilt, weil von 1 Winspel Rocken 336 Quart fallen, das Quart Rockenbrandwein 4 Groschen 3½ Pfenn.

III. Taxe vom Gerstenbrandwein.

1.	Für 1 Winspel Gerste, à 18 Gr. 2½ Pf.						18	5	—
2.	An Accise und Mühlengefällen	Thl.	Gr.	Pf.					
	a, Accise für 288 Quart, à 1 Gr.	12	—	—					
	b. Handlungsaccise, à 2 Pf.	2	—	—					
	c. Metzgeld à 1 Gr. 2 Pf.	1	4	—					
	d. Mahlgeld	—	12	—					
	e. Wagegeld	—	4	—					
	f. Für den Erlaubnißschein	—	—	4					
	g. Umschüttegeld	—	8	—					
	h. Mühlenfuhrlohn	1	—	—					
	i. Dem Sackträger	—	4	—			17	8	4
3.	Für Holz, wie oben						6	4	—
	Dammgeld						—	—	4½
4.	Für Holzfuhrlohn						—	12	—
5.	— Bärme						2	—	—
6.	Böttcherlohn						—	12	—
7.	— Blasenzins						—	16	—
8.	— Licht, Besen ꝛc.						—	8	—
9.	Dem Brauer, pro sustentatione, nach Abzug 8 Rthlr. für Trank						1	14	9
					Summa		47	8	5½

Also gilt, weil von 1 Winspel Gerste 288 Quart fallen, das Quart Gerstenbrandwein 3 Groschen 11 Pfennige.

Durchschnitt.

1 Quart Weizenbrandwein gilt	=	4 Gr.	3 Pf.
1 — Rockenbrandwein	=	4 —	$3\frac{5}{7}$ —
1 — Gerstenbrandwein	=	3 —	11 —
Es kosten also 3 Quart	=	12 Gr.	$5\frac{1}{2}$ Pf.

Thut im Durchschnitt 4 Gr. 2 Pfennige

Berlin, d. 2. Jun. 1775. Königl. Preußisches Policey-Directorium.

Von der Taxe der destillirten oder abgezogenen, sowohl einfachen als doppelten Brandweine, werde ich unter dem Art. Destilliren das Nöthige beybringen.

Brandwein-Trank, siehe oben S. 470.

Brand-Wunden, siehe Brand, S. 361, fgg.

Brandebourg, heißt, bey den Blumisten eine Tulpensorte, deren Farben in einem matten Weiß und einem taubenhalsfarbigen Roth bestehen.

Brandenburgisch Bier, Alter Claus genannt; siehe unter Bier, Th. V. S. 28.

Brandenstein, wird eine Gattung des Meißner Porcellans genannt, welches sonst auch Ozier heißt. Man theilt es in ordinär *Ozier* oder Brandenstein, und in *Neu-Ozier* oder Neu-Brandenstein. Letztere Sorte ist kostbarer im Preise, als erstere.

Brandevin, siehe Brandwein.

Brandung der Wellen, siehe unter Welle.

Branle, siehe Hängematte.

Branten, werden die Bären-Tatzen oder Füße bey den Jägern genennet.

Braque, eine Art Spür-Hunde; siehe unter Hund.

Bras, siehe Arm. Brassen.

Brasilianische Bohne, siehe unter Bohne.

Brasilien-Holz, siehe Fernambuk.

Brasilien-Pfeffer, siehe Pfeffer. (Spanischer)

Brasilien-Tobak, siehe unter Tobak.

Brasilienſe Balſamum, Copahubalſam; siehe unter Balſam.

Braſmo, siehe **Brassen**.

Braſſe, ein gewiſſes Längenmaß; siehe **Klafter**.

Braſſe, Bratzen, Fr. Braſſe, Ital. Braccio, eine Art von einer gewiſſen Elle, oder ein Längenmaß, welches dienlich iſt, in die Länge gezogene und ausgeſpannte Körper, als z. B. Tücher, ſeidene und wollene Zeuge, Leinwand und andere dergleichen Waaren zu meſſen.

Die Braſſe iſt faſt in ganz Italien gebräuchlich, ob ſie gleich nach Beſchaffenheit der Oerter von verſchiedener Länge iſt. Zu **Venedig, Bologna, Modena und Mantua** hat die Braſſe 1 Fuß 11 Zoll 3 Linien, welches $\frac{8}{15}$ einer Pariſer Elle macht; mithin betragen 15 venetianiſche und Bologneſer Braſſen 8 Pariſer Stäbe (Aunes de Paris); 100 Braſſen aber zu wollenen Zeugen zu Venedig machen $106\frac{1}{4}$ Braſſen zu ſeidenen. Zu **Lucca** iſt die Braſſe dem piemonteſiſchen Ras gleich; ſie hält aber 1 Fuß, 9 Zoll, 10 Lin. welches $\frac{1}{2}$ Pariſer Elle beträgt. Zu **Florenz und Livorno** hat die Braſſe 1 Fuß, 9 Zoll, 4 Lin. welches $\frac{24}{35}$ Pariſer Elle macht; folglich betragen 100 Braſſen zu Florenz 49 bis 50 Pariſer Ellen. Zu **Mailand** hat die Braſſe, deren man ſich zu Ausmeſſung der ſeidenen Zeuge bedient, 1 F. 7 Z. 4 L. d. i. $\frac{4}{7}$ der Pariſer Elle; und betragen alſo 9 ſolche mailändiſche Braſſen 4 Pariſer Ellen. Diejenige Braſſe aber, welche zu Mailand zur Ausmeſſung der wollenen Zeuge beſtimmt iſt, iſt der holländiſchen Elle gleich, und hat 2 Fuß, 11 Linien, welches $\frac{3}{4}$ Pariſer Elle macht; und 100 Braſſen zu wollenen Zeugen machen ihrer $125\frac{3}{4}$ zu ſeidenen. Zu **Bergamo** hält die Braſſe 1 F. 7 Z. 6 L. welches $\frac{5}{9}$ der Pariſer Elle iſt; und machen alſo 9 Braſſen zu Bergamo 5 Pariſer Ellen; oder 100 Pariſer Ellen betragen $178\frac{3}{4}$ Braſſen zu Bergamo.

Das Verhältniß aller verſchiedenen Braſſen in Italien iſt aus einem zu Venedig 1748 gedruckten Buche: Bilancio di tutti li peſi &c. zu erſehen.

Braſſelet, siehe **Arm-Band**.

Braſſen, Braſem, Brachſe, Brachsme, L. Cyprinus Brama *Linn.* Fr. Braſme, Brème, heißt eine zum Karpfengeſchlecht gehörige Art eßbarer Flußfiſche, welche dem gemeinen Karpfen gleichet, aber breiter und flacher,

mit größern Schuppen bedeckt, und minder schmackhaft ist. Sie wird gemeiniglich mit dem Th. V. S. 725. beschriebenen Bleih verwechselt.

Der Brassen hält sich gern in langsam fließenden Strömen und großen Landseen auf. In der Oder fängt man ziemlich große, noch größere aber in den in der Neumark befindlichen Landseen. Sie werden von einigen, jedoch mit wenig Vortheil, in die Teiche gesetzt. Sie brauchen lange Zeit zum Wachsthum. Wo andere Fische wegen des kalten Grundes nicht fortkommen wollen, da gedeihet der Brassen am besten. Er lebt vom Märgel und von leimiger Erde im Grunde, wie auch von den Kräutern, die in seichten Orten wachsen. Seine Leichzeit ist im April. Er braucht nichts, woran er sich dränget, sondern nur untiefes Wasser in Busen und Sümpfen. Vor Getöse und Gepolter ist er allemal scheu, am meisten aber in der Leichzeit, so daß sich die Fischer deswegen genau in Acht nehmen müssen. Daher hält man auch in Schweden nach des Hrn. Lund Bericht, im 23. B. der übers. schwed. Abhandl. S. 187, in einer und anderer Kirche, die unweit der Brassenfischereyen liegen, mit allem Glockengeläute an den zur Leichzeit dieses Fisches einfallenden Sonn- und Festtagen inne, weil man von alten Zeiten her aus der Erfahrung hat, daß derselbe, wenn er auch millionenweise eingegangen wäre, sofort zur See streicht, sobald man an dem Ufer mit Glocken zu läuten angefangen hat. Uebrigens soll dieser Fisch sehr dem Bandwurme unterworfen seyn, worüber man den 9. B. der übers. schwed. Abh. S. 122, f. nebst einem daselbst befindlichen Abriß solcher Bandwürmer nachsehen kann; und die Fischer wollen es aus 3 Zeichen erkennen, daß der Brassen einen Bandwurm in sich habe; nämlich, wenn er 1) dunkler aussieht, 2) nicht so breit ist, wie andere Brassen, und 3) wenn er auf dem Rücken dünn und scharf ist.

Man

Man fängt die Brassen sowohl im Sommer, da sie etwas magerer sind, als auch im Winter unter dem Eise.

Im Herzogthume Zelle ist die Brassenfischerey merkwürdig. Hr. D. Taube beschreibt sie im 1. St. seiner Beyträge zur Naturkunde des Herzogth. Zelle, S. 56, auf nachstehende Art. „Diese Fischerey wird im August und bey heiterm Wetter angestellt, wenn ein Gewitter zu vermuthen steht. Die Fischer glauben, daß sich alsdann die Brasse besser treiben lasse. Einige derselben setzen sich in einen Kahn, und einer schlägt beständig die Trommel, indem der Kahn mit dem Strome treibt. An dem Ufer gehen einige, die mit Steinwerfen und Stangen, welche dort Plümpers genannt werden, ein beständiges Geräusch machen. Auf diese Art treiben sie eine Menge Brassen vor sich her, bis sie unterwärts an die andere Parte der Fischer kommen, welche sie mit ihren Netzen erwarten, und einen reichen Fang thun, welcher oft wohl einige Centner am Gewichte beträgt.“

Die Zurichtung zum Essen ist eben dieselbe, wie beym Karpfen. Am häufigsten wird er auf dem Roste gebraten, und alsdann wie der Hecht zugerichtet. Oder man macht nur eine Soße darüber mit frischer Butter, Petersilie, kleingehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und einem Löffelvoll Essig. Beym Anrichten zum Vorgerichte belegt man den Rand mit marinirten Fischen u. d. gl.

Brassen, (Gold) Goldforelle; siehe Forelle.

Brassen, (Meer-) der röthliche, der bahamischen Inseln; siehe Anthias-Fisch.

Brassen, Fr. Bras, werden an einem Schiffe diejenigen Taue oder Seile genennet, welche an den Enden der Raaen oder Segelstangen befestigt sind, und womit man diese nach dem Winde lenken und wenden kann. Vor dem Winde müssen beyde Brassen fest stehen; bey dem Winde oder halben Winde aber wird die eine angehalten, und die andere abgeführet, damit das Segel allzeit vollstehen kann. Diese Operation nennen die Schiffer brassen, Fr. braller; und heißt bey

ihnen, die Ree ist gebrasset, so viel, als: man hat die Ree vermittelst der Brassen nach dem Winde gerichtet.

Das Tau, welches am Besansraa die Brasse vorstellt, heißt Fr. Ourse, und bey den Holländern Pispot.

Brasser, siehe Bierbrauen, und Brassen.

Brassica, siehe Kohl.

Brassica canina, siehe Bingelkraut. (Wildes)

Braten, Gebratenes, L. Caro assa oder assata, Fr. Rot, Roti oder Rotisserie, nennt man dasjenige Fleisch vom zahmen oder wilden Vieh, von Geflügel, Vögeln und d. gl. welches am Feuer und von starker Hitze zum Essen dergestalt gargemacht worden ist, daß das Fleisch durch Ausziehung der darin befindlichen Feuchtigkeit, welche nunmehr durch des Feuers Hitze nach den äußern Theilen gezogen worden, und sich nebst dem an das Fleisch gewachsenen und ebenfalls flüssig gemachten Fette vermengt hat, nicht nur ganz mürbe und saftig zubereitet wird, sondern an dessen Theilen auch von solcher Feuchtigkeit und dem Fette eine Rinde entsteht, die, wenn das fleißige Begießen mit Butter dazu kömmt, dergleichen Essen nicht nur schmackhafter, sondern auch wegen seiner schönen gelben oder braunen Farbe ansehnlicher macht.

Die Operation selbst, wodurch das Fleisch auf die jetzt beschriebene Art zubereitet und gargemacht wird, heißt das Braten, L. Assare oder Assatio, Fr. Rotir. Durch die Hitze des Feuers wird der wässerig-gallartige Saft des Fleisches in so starke Bewegung gesetzt, daß es alle Zwischenräume desselben auf das genaueste durchdringt, und das Fleisch nicht allein mürber macht, sondern auch dessen Mischung fast stärker verändert, als bey dem Kochen geschieht. Durch das Braten wird also die nahrhafte Brühe des Fleisches zwar ebenfalls wie bey dem Kochen aufgelöset, aber nicht mit Wasser vermischt, sondern zwischen den Fäserchen des Fleisches zurück gehalten. Die wässerigen Theile des Fleisches und sein flüchtiger Dunst gehen bey dem offenen Braten davon, daher

daher verliert das gebratene Fleisch etwas von seiner Nahrhaftigkeit; es ist aber an Geschmack angenehmer, und meistens leicht verdaulicher. Allein das Fleisch muß nicht zu stark gebraten seyn, wenn es nahrhaft, von milder Beschaffenheit, schmackhaft und leichtverdaulich bleiben soll. Ein guter Braten muß so saftig seyn, daß er von gut ausgekochter Brühe strotzet, und daß sich dieselbe, wenn man aus dem dicken Fleische einen Kegel herausschneidet, in der Höhle schnell sammlet, und einen kleinen Becher voll nahrhafter Brühe darstellet. Auf solche Art braten die Engländer ihr Fleisch. Wenn man zu starke Hitze giebt, oder das Fleisch zu lange braten läßt, so werden auch seine nahrhaften Theile fortgetrieben und ausgetrocknet, und man behält ein Gerippe von trocknen Fasern übrig, welches man in gewissen Krankheiten, wo man den Körper austrocknen will, genießen läßt, und insgemein Braten- oder Hunger-Cur nennet.

MICH. ALBERTI diss. de cura assatoria, von der Bratencur, Hal. 1748. 4. 4 B.

Durch eine starke Hitze wird ein Braten ganz braun oder ganz schwarz; alsdann aber wird der Saft, sonderlich auf der Oberfläche des Fleisches, branstig (empyrevmatisch). Dergleichen Braten ist nicht allein, wie schon gesagt, fast gar nicht nahrhaft, sondern er ist auch ungesund, weil er das Blut durch den zum Theil in ein feurizes Oehl verwandelten Saft des Fleisches erhitzet. Um nun zu verhüten, daß das Fleisch nicht zu empyrevmatisch und zu trocken werde, pflegt man die kleinen Stücke Fleisch mit Speckschnitten, oder nur mit Papier, das mit Butter oder einer andern Fettigkeit bestrichen ist, zu belegen. Die großen Stücke Fleisch pflegt man mit Butter, Fett und fettigen Brühen fleißig zu begießen, damit das Feuer seine Fasern nicht unmittelbar berühre, und das Empyrevma weiter treibe, zugleich aber auch die Oberfläche desto geschmeidiger bleibe. Ein großes und dickes Stück Fleisch kann nie gut gebraten werden, wenn

es nicht in der Mitte noch ein wenig roh ist; denn es wird, um dasselbe in der Mitte völlig gar zu braten, ein solcher Grad der Hitze, der es nothwendig in seinem Umfange austrocknet, erfordert.

Der Arzt. 35. St. S. 153.

Zückert allgemeine Abhandlung von den Nahrungsmitteln. Berl. 1775. gr. 8. S. 90. f.

Das Braten geschieht theils an Spießen, welche man am Feuer bald durch Menschen umtreiben, bald durch den Bratenwender umdrehen läßt; theils in dem Ofen, welches ein gemeiner Backofen, oder ein besonders dazu gesezter Bratofen seyn kann; theils in gewissen irdenen Töpfen und Pfannen, die mit guten darauf passenden Deckeln versehen sind; theils auf dem Roste, da man kleine Vögel, Kalbsrippen, dünngeschnittene und gespickte Stücke Fleisch, und überhaupt eine Speise, die bald gar werden soll, auf denselben über gutes Kohlenfeuer leget, und darauf abbrät; wie aus den folgenden Artikeln mit mehrern zu ersehen ist.

Was insbesondere den Topf-Braten betrifft, so legt man ein gutes und ganzes Stück Fleisch mit etwas Speck und Butter in eine Casserole oder irdenen Topf, welcher oben, nachdem noch mancherley gut Gewürz nebst etlichen Löffeln Wein oder Weinessig dazu gethan worden, mit einem Deckel wohl verwahrt und verschlossen werden kann. Hierauf sezt man das Geschirr in Kohlen, und läßt es also in seinem eigenen Dunste und in der von sich gegebenen Soße gar und mürbe werden; oben auf den Deckel aber schüttet man zulezt ebenfalls Kohlen, damit es etwas bräunlich anlaufe.

Was das sogenannte *Occasions*-Braten betrifft, da man vermittelst eines Lampenfeuers und einer beweglichen blechernen Maschine sonderlich kleines und zartes Vogelwerk garmacht, oder sich auf Reisen also hilft, daß man gar kein Feuer oder Pfanne gebrauchet, da man nämlich ein Stück Stahl recht glühend werden läßt, in ein ausgenommenes Huhn steckt, und solches in Tücher einwickelt; wie auch, wenn man auf gute Soldatenmanier eine Keule oder Schulter an einen Strick bindet,

selbige

selbige über ein Feuer hängt, und den Strick vermittelst des Bratens fest zusammen drehet, daß er hernach von selbst auflaufe, und eine Weile den Braten umdrehe: so will ich dieses an seinen Ort gestellt seyn lassen, und führe es mehr Erzählungsweise als zur Nachahmung an. Wohin auch die Art der Brasilianer zu rechnen ist, welche eine Grube in die Erde machen, den Boden mit großen Baumblättern bestreuen, das Fleisch, welches sie braten wollen, darauf legen, dieses oben mit eben dergleichen Blättern zudecken, mit etwas Erde wiederum überschütten und zuscharren, ein großes Feuer darüber machen, und es so lange im Brande erhalten, bis das Fleisch ihrer Meinung nach genug gebraten ist.

In Sibirien ist eine besondere Art zu braten gebräuchlich, welche Hr. Gmelin in seiner Reise durch Sibirien folgendermaßen beschreibt: „Weil die Bratski hier herum an allerley Vieh keinen Mangel hatten, so wünschten wir noch eine kleine Art Braten zu sehen, welche jenseit dem See Baical sehr gebräuchlich ist, und darin besteht, daß das Fleisch eines Thieres in der Haut eben desselben Thieres gebraten wird. Die hiesigen Bratski wußten nichts davon; aber unser Dolmetscher hatte es genug bey den jenseit des Sees wohnenden Bratski gesehen, und mit verzehren helfen, so daß er sich gleich anbot, bey diesem Gerichte Koch zu seyn. Er nahm ein Ziegenlamm, und drehte ihm etlichemal den Kopf herum, bis kein Leben mehr in ihm war. Alsdan lösete er ihm die Haut ab, dergestalt, daß keine Wunde darein kam. Er fieng von den Hinterfüssen an, und lösete solche gegen den Kopf zu ab, welchen er daran sitzen ließ, nachdem er das Wirbelbein davon abgeschnitten hatte. An der Haut ließ er fast überall etwas Fleisch, um derselben dadurch eine größere Dicke zu geben. Das von der Haut abgelösete Fleisch und Knochen wurden nach den Gelenken in viele kleine Stücke geschnitten. Netz, Leber und Brustbein legte man besonders. Mittlerweile wurden Kieselsteine auf einem Holzfeuer heiß gemacht, doch nicht so stark, daß sie geglühet hätten. Nach diesen Vorbereitungen wurde das abgezogene Fell so gehalten, daß der Kopf nach unten sah, und ein großer kalter Kiesel hinein gelassen; dicht an diesen ward das Fell zugebunden, welches deswegen geschieht, damit der Kopf gänzlich geschlossen sey, und keine Wärme durch ihn heraus gehen könne. Alsdann goß man ein Paar Schalen kalt Wasser in das Fell, warf darauf heiße Steine ein, nach demselben Fleisch, alsdann wieder Steine u. s. f. bis das Fell mehr als halb voll war. Hierauf wurde dasselbe bey dem Hintern fest zugeschnüret, und hin und her gezogen, und gewer-

gelt. Es brannte aber bald ein Loch durch, welches man, so gut es sich thun ließ, mit Steinen zuhielt; mit dem Hin- und Herziehen desselben aber fuhr man noch eine Weile fort, bis die Haare gelb und los zu werden anfiengen. Der Koch hatte es darin versehen, daß er nicht allenthalben Fleisch genug an der Haut hatte sitzen lassen; denn dadurch würde er verhindert haben, daß das Fell nicht so geschwinde durchgebrannt wäre. Diesen Fehler gestand er selbst; und wofern derselbe nicht geschehen wäre, so würde, wie er hinzusezte, nach einigem Hin- und Herziehen des Felles ein großer Knall entstanden seyn, welcher anzeigt, daß das Fleisch gar sey. Hier wurde es ohne diesen Knall gar. Die Haare wurden um und um an dem Felle ausgezogen, und der Leib aufgeschnitten, in welchem man einiges Fleisch gekocht, anderes gebraten, beydes aber in einer guten fetten Brühe schwimmend fand. Das gebratene und gesottene mit der Brühe und dem Felle, darin es zubereitet war, wurde alles zusammen verzehrt, der Kop aber weggeworfen. Während dieser Zubereitung wurde das Fleisch, welches nicht in das Fell hinein gieng, wie auch das Eingeweide in einem Kessel gekocht. Das Brustbein und die Leber wurden, jedes besonders, an einem kleinen Stocke, der in die Erde eingesteckt und gegen das Feuer geneigt war, durch öfteres Umwenden gebraten, und ersteres als ein Leckerbissen verzehret, die Leber aber in kleine Stücke geschnitten, und je 2 oder 3 Stückchen in einige abgeschnittene Stücke des Netzes gewickelt, von neuem gebraten, und erst alsdann gegessen. Die Russen in den Gegenden, da dieses Braten im Gebrauche ist, nennen es **Tulunit.**“

Unter allen sind die Spieß- und Topfbraten die schmackhaftesten, zumal wenn das Fleisch jung und fett ist; wofern es aber alt ist, muß ihm durch starkes Klopfen oder durch Beizen in Essig zu Hülfe gekommen werden; wozu noch ein vieles mit beyträgt, wenn man Speck anzündet, und ihn auf den am Spieße steckenden Braten abtriefen läßt, immaßen dieser so durchdringend ist, daß er bis auf das Innerste sich zieht, und daselbst auch das härteste Fleisch mürbe macht.

Wenn der Braten fertig ist, muß man auch auf eine geschickte Anrichtung desselben bedacht seyn. In dieser Absicht muß man vor allen Dingen darauf sehen, daß

der

der Braten warm zu Tische komme; denn, wenn derselbe bereits etwas erkaltet ist, verliert er nicht allein sein Ansehen, sondern auch den Geschmack; zumal wenn er ohne Brühe gegessen werden soll. In welchem Falle man ihn, zumal wenn es Wildbret ist, mit guter brauner, jedoch geklärter Butter versehen muß, mit welcher der Braten ein oder zweymal begossen, oder mit der Butter, welche man zum Begießen brauchet, durchgebraten seyn muß, damit dieselbe den Geschmack vom Braten habe. Wenn nun der Braten in einer warmen Schüssel angerichtet, und mit vorbesagter Butter versehen ist, muß man ihn mit kleingestoßenen Gewürznelken und Citronenschalen bestreuen, den Rand aber mit abgeschälten Citronenscheiben, die in Zucker gelegen haben, bedecken. Man kann sie auch mit Blumen auszieren, auch mit ausgestochenem Gebackenen den Rand belegen, oder mit ausgemachten Oliven bestreuen.

Braten, (Gesellen-) siehe in G.

Brat-Birnen, siehe unter Birn, Th. V. S. 482.

Brat-Bock, Brat-Fuß, Fr. Hâtier, besteht aus einer eisernen Stange, die am obersten Ende eine Gabel, unten aber drey ausgebogene Beine hat, worauf er steht. Siehe Fig. 355, A. Die Stange selbst ist entweder auf den Seiten mit ausgebogenen und daran geschweißten Haken, Fig. 355 B, a, versehen, darin der Bratspieß ruhet, und sich in selbigen bewegen läßt; oder sie hat, welches bequemer ist, einen einzigen Haken, A, b, der sich in die auf der einen Seite tief eingefeilten Zähne c wohl schicket, und nach Belieben hoch oder niedrig gestellt werden kann. In grossen Küchen, wo man mehr als einen Braten bey einerley Feuer braten muß, braucht man zween oben um einen Nagel an einander bewegliche Böcke, C C, worauf zu beyden Seiten die Braten gewendet werden können.

Braten-Cur, siehe oben S. 523.

Braten-Fett, und was an dessen Statt zu gebrauchen, siehe unter Fett.

Brat-Fisch, nennt man diejenigen Fische, welche, auf dem Roste gebraten, am schmackhaftesten sind, z. B. der Bleih, Brassen, Weißfisch ꝛc. wiewohl außer diesen sich auch die Hechte, Karpfen, und einige andere Fische braten lassen.

Ueberhaupt ist bey dem Braten der Fische zu merken, daß sie zuvor ausgeweidet (ausgenommen), geschuppet, währendem Braten aber fleißig mit Butter oder Oehle begossen und bestrichen, wie auch mit fein geriebener Semmel bestreuet werden müssen.

Siehe Brathecht, im Art. Hecht.

Brat-Fuß, siehe Brat-Bock.

Brat-Häring, siehe unter Häring.

Braten-Meister, wird in großen Küchen derjenige genannt, der einzig und allein zur Aufsicht über das Gebratene bestellt ist, und sich sonst um keine Zurichtung, noch um das gekochte Essen bekümmern darf.

Brat-Ofen, ist ein auf, unter oder neben dem Küchenheerde angebrachter, und mit einer eisernen Röhre versehener kleiner Ofen, worin man allerley Gebratenes und Gebackenes bequem zum Verspeisen fertig machen kann. An einigen Orten pflegt man dergleichen in die Kachelöfen zu bauen; dieser aber muß alsdann sauber und rein gehalten werden. Damit derselbe keinen übeln Geruch verursache, bestreuet man dessen Boden mit Sand, stellt einen mit einem breiten Bleche belegten Rost hinein, und auf solchen sodann erst die Bratpfanne mit dem Fleische. In dem Ofenthürchen wird ein Luftloch gelassen, wodurch dem Braten, den Umständen nach, die Hitze gegeben und auch temperirt werden kann.

In der ordentlichen Küche sind die Bratöfen also einzurichten, daß die Röhre an allen Seiten frey bleibe, damit unten, oben, und an den Seiten die Hitze daran schlagen könne, bis auf die mit einer blechernen Thüre versehene Vorderseite, durch welche die Bratpfanne in die Röhre geschoben wird. Allenthalben wird der Ofen verschlossen, bis auf etliche Oeffnungen, durch welche

che der Rauch aufsteigen kann. Auf den Seiten können zugleich, auf der Oberfläche des Ofens, Oeffnungen seyn, um daselbst Töpfe und Kapellen neben der Bratröhre hinunter senken zu können, so giebt der Ofen einen vielfachen Nutzen, und man kann darin zugleich braten und kochen. Man hat auch nicht zu befürchten, daß die Speisen räucherig werden, zumal, wenn, des Rauches wegen, an die hintere Seite ein 1 Elle weit fortgeführter, und so weit vom Ofen abstehender Rauchzug angelegt, und um ein gut Theil über die Höhe des Ofens geführt wird.

Die bisher gebräuchlichsten Bratöfen sind von Mauersteinen, unten ein Heerd, eine kleine Spanne darüber wird ein Boden von Dachsteinen gemacht, und alsdann wird die Mauer vollends in die Höhe geführt, und mit Dachsteinen gedeckt. Wenn nun unten glühende Kohlen auf den Heerd gelegt sind, wird die Bratpfanne auf den Boden von Dachsteinen gesetzt, und also der Braten gargemacht. Allein, die Kohlen wollen nicht recht heizen, es sey dann, daß ihrer viel seyn; das Ofenloch muß offen bleiben, damit die Kohlen Feuer halten, bis der Ofen recht stark durchhizt worden ist, da alsdann erst das Ofenloch zugeschoben werden kann. Es werden solchergestalt hiezu viel Kohlen und lange Zeit erfodert. Diesem allen wird abgeholfen, wenn man einen Bratofen, nach der von Hrn. **Leutmann** angegebenen Art, anordnet, wovon das Profil Fig. 356 zu sehen ist.

Man mache den Heerd, z, $2\frac{1}{2}$ Schuh lang, $1\frac{1}{2}$ Schuh breit, und 7 Decimalzoll hoch, worin ein Ofenloch, y, $\frac{1}{2}$ Schuh breit, und eben so hoch, ist. Alsdann seze man eine eiserne (oder auch nur thönerne) Röhre, x, 2 Schuh lang, 12 Decimalzoll breit, und etwa 1 Schuh hoch. Diese Bratröhre muß von starken eisernen Tafeln seyn. Man darf auch nur unten und oben eine starke eiserne Tafel legen die Seiten aber von Dachsteinen oder Ofenkacheln machen. Diese Röhre muß auf 2 starke eiserne Stäbe, u, also geleget werden, daß sie hinten und auf beyden Seiten von der Ofenmauer abstehe, und die Gluth und Hize der Kohlen hinauf gehen, und die Röhre über-

all umgeben könne. Alsdann maure man den Ofen in gleicher Weite wie der Heerd angefangen worden, hinauf, und wölbe oder decke ihn oben, t, mit Mauersteinen, 5 Zoll über der Röhre, zu; vorn aber über der Mündung der Röhre lasse man ein Feuermäuerchen S, etwa 3 Zoll ins Gevierte weit, und 1 Schuh hoch, heraus gehen. Vor das Ofenloch y sowohl, als vor die Bratröhre x, mache man Thüren, welche man nach Belieben, wenn der Ofen erhitzt ist, zumachen kann. Ist die Hitze zu stark, so mache man die Ofenlochthüre zu; ist sie noch zu stark, so mache man die Röhrenthüre auf. Die Bratpfanne muß man nicht auf den Boden der eisernen Röhre setzen, sondern man macht von Dachsteinen zwo Unterlagen, damit die Bratpfanne hohl zu stehen komme. Auch muß der Braten in der Pfanne hohl liegen, damit er nicht in der Brühe des Bratens kochen, sondern über derselben recht braten kann.

Brat-Pfanne, ist ein längliches und am Boden platt ausgewölbtes Gefäße von Thon oder Töpferzeug, verschiedener Größe, worin die Braten in den Back- oder Bratofen eingesetzet und gebraten werden. Man hat sie auch von Eisenblech mit zween Handgriffen, oder auch nur mit einem, und am Boden gleich aus, welche gemeiniglich unter den am Spieße steckenden Braten gesetzet werden, damit sich das davon abtriefende Fett darin auffangen und sammlen möge.

Brat-Rost, siehe Rost.

Brat-Schüssel, siehe Brat-Teller.

Brat-Spieß, ist theils ein großer, an einem Ende zugespitzter eiserner Spieß zu den starken und oft sehr schweren Braten, welcher entweder mit dem spitzigen Ende auf den Bratbock geleget, und dessen anderes Ende mit dem Bratenwender verbunden ist, oder welcher vermittelst einer am andern Ende daran gemachten Kurbel von einem Menschen herum getrieben, und daher auch Handspieß genennet wird; theils aber sind mittlerer Größe, und auch wohl ganz kleine von Holz, die man gemeiniglich zu mancherley Vogelwerk gebrauchet, und schreibt man nebst dem Weinrebenholze und dem Aeschen- auch dem Haselholze die Eigenschaft zu, daß, wenn z. B. einige Lerchen, an dergleichen Holz gesteckt, an das

Feuer

Feuer gestellet würden, ein solcher Spieß, wenn er vom Feuer warm werde, sich von selbst, samt den Vögeln, herum drehe, bis er ganz schwarz und gleichsam zur Kohle geworden ist. In den großen Hof- und Garküchen werden gemeiniglich, auf auseinander gespreizten Bratböcken, 3 bis 4 über einander gehende Spieße gefunden, so, daß die untersten Braten zum Theile von den obern mit begossen werden.

Brat-Teller, oder **Brat-Schüssel**, ist ein großer, gemeiniglich ovaler, zinnerner Teller, oder eine flache Schüssel mit einem schmalen Rande, darin das Gebratene aufgetragen und bequem zerleget werden kann.

Braten-Wender, Braten-Uhr, Bräter, L. Automatum, Fr. Tourne-broche, oder Rotissoir, heißt diejenige Maschine, wodurch der Braten am Feuer herum getrieben wird, und ist ein kleines, von eisernen Rädern und Getrieben, gleich einem Uhrwerke, zusammengesetztes, und mit einer Unruhe versehenes Kunstwerk, welches entweder durch eine stählerne Feder getrieben, oder aber von einem an langen Stricken hängenden Gewichte, gezogen, und dadurch der Umlauf des an der verlängerten Welle des größten Rades befestigten Bratspießes verursachet wird. Jene, nämlich die mit Federn, stehen gemeiniglich unten auf dem Heerde, und können sodann, wenn man sie nicht mehr brauchet, davon abgehoben und an gehörigen Ort gebracht werden. Diese aber, oder die mit dem Gewichte, sind meistens oben an dem Schurze oder Mantel des Heerdes nagelfest gemacht; doch können sie eben, wie die erstbeschriebenen, eingerichtet werden, daß man sie auf den Heerd stellen, und nach Belieben wieder wegnehmen möge. Siehe Fig. 357.

A. Bratenwender, welcher an seinem gehörigen Orte angebracht ist, nebst seinem Gewichte, welches, in einiger Entfernung, an zween Kloben hängt.

B. Bratenwender, von der Seite anzusehen. 1, der Schlüssel zum Aufziehen. 2, das kleine Rad, dessen Zähne eine Spreizfeder niederdrücken, welche sie zwar vorwärts, aber nicht

zurück, gehen läßt. 3, das große Rad. 4, das Getriebe des zweyten Rades. 5, das zweyte Rad, an dessen Welle die eingeschnittene Walze steckt. 6, das Getriebe vom Griffrade. 7, das Griffrad, welches in die Gänge der Schraube ohne Ende eingreift. 8, die Schraube ohne Ende. 9, die Trommel, wovon sich das Seil abwindet. 10, der Windfang wird von der Walze der Schraube herum gedrehet, und vermindert die Geschwindigkeit der Räder mehr oder weniger, nachdem seine Arme lang, und mit Blei stark beschwert sind. 11, das Gewicht. 12, die eingeschnittene Walze mit ihrem Seile, welches die andere Walze mit dem Bratspieße herum treibt.

Es ist leicht auszurechnen, wie oft der Windfang umlaufe, ehe sich die Trommel einmal umwälzet. Wenn das erste Rad, welches die Trommel umdrehet, und das Seil abwindet, 60 Zähne hat, und in ein Getriebe von 10 Stecken greift, wird es einmal umlaufen, indem das zweyte Rad mit seinem Getriebe sechsmal herum kömmt, weil die 10 Stecken des Getriebes sechsmal eingreifen, bis die 60 Radzähne durchkommen. Hat das zweyte Rad 50 Zähne, und greift in ein Getriebe von 5 Stäben, so kömmt das Griffrad zehnmal herum, bis das zweyte Rad einmal herum kömmt; nun läuft aber das zweyte sechsmal um, bis die Trommel einmal, folglich das Griffrad sechsmal zehn, oder sechzigmal so oft, als die Trommel. Hat das Griffrad 50 Zähne, so durchläuft jeder Zahn einen Gang an der Schraube. Nun drehet jeder Gang die Walze, und folglich den Windfang, einmal herum; daher macht dieser fünfzigmal mehr Umläufe, als das Griffrad, und 50mal sechzig, oder 3000, gegen einen Umlauf der Trommel. Diese kann 4 Zoll im Durchschnitte haben, und auf jedes Umdrehen die Länge eines Schuhes vom Seile abwinden. Hat nun das Gewicht 12 Schuh tief zu sinken, so läuft der Windfang unterdessen 36000 mal herum. Der Bratspieß wendet sich so oft um, als das zweyte Rad, an dessen Achse er befestigt ist. Nun kömmt dieses sechsmal öfter herum, als die Trommel; folglich dreht sich der Bratspieß 72mal, bis die Trommel 12, und der Windfang 36000mal.

Es giebt noch eine Art Bratenwender, welche vermittelst der Hitze und des Rauches, so an einen beweglichen, und fast einem Parasole gleichen Deckel der Maschine anstößt, beweget, und dadurch der Bratspieß herum zu laufen gezwungen wird. Man hat verschiedene Einrichtungen davon.

Die

Die eine Art findet man in *Meginserii* Theatro, Th. IV, Seite 54, No. 14. Siehe Fig. 358. Man macht 2 eiserne Stangen, nicht gar ½ Zoll dick, deren eine vom Heerde bis zum Anfange des Rauchfanges, die andere bis zum engen Theile der Feuermauer reichet. Das erste Eisen wird mit der Spitze auf einen Dreyfuß CD gestellet, woran ein Arm E ist, auf welchem der Bratspieß herum geht; dieser hat oben ein Rad F mit 18 bis 24 Zähnen. An dem Stabe oder der Spindel G ist ein Getriebe H, mit 6 Stäben, welches das Rad F beweget. An der Stange G ist oben im Rauchfang ein Sternrad I, von 18 bis 24 Zähnen, welches von dem Getriebe K, so an dem Stabe oder der Spindel L fest ist, und ebenfalls 6 Triebstecken hat, herum gedrehet wird. Oben, wo die Feuermauer am engsten ist, wird an den Stab L, ein Kreuz von dünnem Bleche M festgemacht. An diesem Kreuze sind 4 Bleche N schräge über einander, wie 4 Flügel an einer Windmühle. Diese Bleche machen einen runden Zirkel, und schließen die Oeffnung der Feuermauer, weßhalb selbige mit einem Boden, worin ein solch rundes Loch ist, verwahret werden muß, damit der Rauch nirgends, als durch die 4 Flügel des Rades, gehen könne. Wenn der Braten 1mal umgegangen, ist H 3mal, und K 9mal, herum gelaufen.

Hiebey ist zu merken, daß der Rauchfang nicht allzu hoch vom Heerde, und also auch die Enge der Feuermauer, oder die Flügel, nicht zu weit vom Feuer seyn müssen, indem es der Rauch allein nicht ausrichtet, sondern die Hitze das meiste thut. Wenn also dergleichen Maschinen angelegt werden sollen, muß man dem Feuer so nahe, als möglich, kommen; denn in der Ferne verliert dieselbe ihre Kraft.

Die zweyte Art ist aus dem Octavius de Strada, im I. Th. Tab. 49, und von voriger Art darin unterschieden: 1) daß sie ein Rad und Getriebe mehr hat; 2) daß das Rad zum Rauche mehr Flügel hat; 3) daß das Feuer besser in der Mitte unter die Feuermauer und das Rad kommen kann. Siehe Fig. 359.

Das Getriebe A steht ganz an der Mauer, auf einem darin eingemauerten Arme, und wird von einem Kammrade B, welches mit A an einer Welle fest ist, getrieben. Das Rad B

treibt ein Getriebe D des Kammrades C, welches zugleich mit seinem Kammrade von dem Getriebe E, und dieses vom Rade F durch das Feuer beweget wird. Das Rad F besteht aus 12 schmalen Flügeln von dünnem Bleche, gleichfalls nach Windmühlenart gedrehet, und die Welle des Rades F ruhet auf dem Balken H, oben aber in dem Balken G.

Diese Art ist, wegen der vielen Zähne und Räder, kostbar; und weil der Rauch, absonderlich von weichem Holze, sich sehr anleget, so giebt es immer viel zu putzen und zu repariren; oder wo es nicht geschieht, geht es schwer, oder stocket gar; und solches allemal heraus zu nehmen, ist auch beschwerlich. Weil nun die beyden Wender nur nach der Stärke des Feuers, und absonderlich der Flammen, gehen, so muß nothwendig bey Kohlen, welche dem Braten heftiger zusetzen als die Flammen, der Bratenwender sacht gehen, auch wohl gar still stehen, und überhaupt bald zu schnell, bald zu langsam gehen. Daher hat Leupold eine leichtere Art, den Bratenwender durch Feuer zu treiben, welche nicht halb so viel kostet, und doch nach Belieben gestellet werden kann, erfunden.

Es wird eben das Rad zum Feuer, auch dessen Welle und Getriebe, gemacht, wie Fig. 360 zeigt. Das Getriebe A treibt ein Kammrad B, woran eine mit einer Rinne eingedrehete Scheibe C befindlich ist, daß eine subtile Kette D darin liegen und umgehen kann. Diese Kette ist ohne Ende, und langet bis dahin, da der Bratspieß liegen soll, welcher ebenfalls dergleichen Scheibe E mit verschiedenen Vertiefungen hat, deren eine im Diameter immer größer, als die andere ist. Soll ein Braten sich langsam wenden, wird die Kette in den großen Einschnitt, und, wenn es schnell seyn soll, in die kleinern eingeleget. Der Bratspieß wird ferner mit seiner Achse zwischen eine Gabel F gelegt, darin er weder auf- noch seitwärts weichen kann.

Weil es auch eine beschwerliche Sache ist, das Rad allezeit zu hemmen, auch öfters bey ungestümmem Wetter der Rauch aufgehalten wird, so hat Leupold eine Methode, wie die Feuermauer zu eröffnen ist, und das Rad doch stehen bleiben kann, angegeben. Siehe Fig. 361.

Das

Das Kreuz zum Rade hat 4 oder 6 runde Arme a, und die Flügel haben in der Mitte runde Hülsen, b, welche an diesen Armen stecken, daß sie umgedrehet werden können. Jede Hülse hat an der Welle einen kleinen Arm S, welcher mit dem Flügel parallel steht. An diesem ist durch ein Gelenk ein eiserner Stab T fest, und dieser Stab ist, nebst den andern, an einen Ringe V festgemacht, durch welchen die Welle geht, die um diese Gegend Löcher hat, daß man den Ring, vermittelst eines Stiftes, hoch und niedrig, und also zugleich die Flügel, wie es nöthig ist, horizontal, schräge, oder perpendikulär, stellen kann.

Eine Abbildung eines Bratenwenders, den der Rauch treibt, findet man auch im 6. Th. des übers. Schauplatzes der Natur. Wien und Nürnb. 1754, 8. Tab. 4.

Man findet auch an manchen Orten, daß die Bratenwender durch den Fall des Wassers getrieben werden. Wenn man in einer Küche Wasser in die Höhe leiten, und unten einen Kessel anbringen kann, darein das Wasser fällt, so wird ein Rad mit Wasserschaufeln an einer Welle angebracht, welches an dem Aeußersten der Achse wieder ein Rädlein hat, welches in einen Getriebstock eingreift, der an einer langen von obenher herunter reichenden Achse, unten wieder ein Rädlein hat, welches ebenfalls in einen solchen Getriebstock eingreift, an dessen Achse der Bratspieß angebracht ist, und auf solche Weise der Braten gewendet wird. Wenn man den Bratenwender nicht mehr braucht, wird entweder eine Welle ausgehoben, oder der Zufluß des Wassers verhindert.

Man hat auch abgerichtete Hunde, Katzen, oder Gänse, welche vermittelst eines Tretrades, darin das Thier läuft, den Braten wenden.

Brat-Wurst, siehe unter Wurst.

Bratzen, siehe Brasse.

Brauen, (Bier-) siehe Bier.

Brauen, (Brandwein-) siehe Brandwein.

Brauen, (Essig-) siehe Essig.

Brau-Anschlag, siehe Th. V, S. 246, fgg.

Brau-Casse, s. Th. V, S. 232, f.

Brau-Directorium, s. Th. V, S. 234.
Brau-Geräthe, s. Th. V, S. 257, fgg.
Brau-Kessel, s. Th. V, S. 44.
Bau-Nahrung, s. Th. V, S. 213, fgg.
Brau-Ofen, s. Th. V, S. 43, fgg.
Brau-Ordnung, s. Th. V, S. 234, f.
Brau-Pfanne, s. Th. V. S. 44.
Brau-Register, s. Th. V, S. 275.
Brauls, siehe Turban.

Braun, Braune Farbe, L. Fuscus, subniger, Fr. Brun, oder Fauve, ist eine Farbe, die aus Schwarz und Roth vermengt, lichter oder dunkler fällt, nachdem sie des einen mehr oder weniger hat. Nachdem sie stärker oder schwächer ist, wird sie Kaffee- Kastanien- (haarfarbig) Kirsch- Nägelein- Nuß- Tannet- Violen- Wein-hefen- Zimmetbraun, u. s. w. genennet. Von den Materien, welche man dazu gebrauchet, siehe die Art. Braune Farbe aus dem Gewächs- und aus dem Mineralreiche. Uebrigens werden aus der braunen Farbe keine vermischte Farben bereitet, ungeachtet diese einfache Farbe in die Composition vieler doppelten oder vermischten Farben kömmt.

Braun, (Gyps-) Fr. Brun de plâtre, s. Gypsbraun.

Braun, (Kaffee-) wird erstlich aus Grapproth gefärbt, und hernach mit Nußschalen gemeistert. Soll es in das Gelbe fallen, so kann man etwas Schmack dazu nehmen. Siehe Braune Farbe aus dem Mineralreiche. Braunfärben der Wolle und wollenen Zeuge.

Braun, (Kastanien-) siehe Braunfärben der Seide.

Braun, (Kessel-) ist eine braune Erde, womit die Kupferschmiede und Keßler ihren neuen kupfernen Gefäßen eine braune Farbe geben. Siehe unter Kupfer.

Braun, (Nägel- oder Nägelein-) entsteht aus der Vermischung der rothen und falben Farbe.

Braun, (Nuß-) nennet man diejenige Gattung der falben Farbe, welche die Färber aus verschiedenen Theilen des

Nuß-

Nußbaumes, nämlich den kleinen Wurzeln, oder aus der Rinde, imgleichem aus den Blättern, und aus den grünen fleischigen Schalen der Nüsse machen. Von deren Zubereitung und Gebrauch, siehe unter Nußbaum.

Siehe auch Haselnuß-Farbe.

Braun, (Tannet-) Lohfarbig, Fr. Tané, nennet man eine röthlichbraune Farbe, welche die Färber den Zeugen und Tüchern durch Vermischung blau und roth, oder roth und falb; roth und schwarz; falb und schwarz; roth, braun und falb; roth, gelb und schwarz; imgleichen gelb, falb und schwarzfärbender Farbezeuge geben. Siehe Braunfärben der Wolle und wollenen Zeuge.

Braun, (Weinhefen-) siehe Braunfärben der Seide.

Braun, (Zimmet-) Fr. Canellé, siehe Braunfärben der Baumwolle und der Seide.

Braune Farbe aus dem Gewächsreiche. Dergleichen liefern die grünen fleischigen Schalen von reifen Wallnüssen; die Wurzeln, Rinde und Blätter von Wallnußbäumen, die Birken- und Erlenrinde, das Sandelholz, der Schmack, u. d. gl.

Es kann auch eine gute braune Farbe aus Ofen- oder Kienruß gemacht werden; weil aber derselbe einen übeln Geruch von sich giebt, kann man ihn bloß zu den Tüchern oder Zeugen von Feuilles mortes, Haarfarbe, Poil de bœufs, und andern Gattungen von dieser Mittelfarbe, gebrauchen, als zu welcher er am dienlichsten ist, indem er eine bessere Farbe giebt, als die Nußbaumwurzel.

Braune Farbe aus dem Mineralreiche. Hieher gehören das Kesselbraun, das Braunroth, der braune Ocher, Umber, ꝛc.

In No. 31 des Leipz. Int. Bl. v. J. 1764, S. 267, wird dem Publico, besonders aber den Materialen- und Farbehändlern, Manufacturiers, Baumeistern, Mahlern, Wachsleinwandbereitern, Kattun- und Leinwanddruckern, Lohgärbern, Lederbereitern, Maurern, Tischlern und andern Liebhabern, bekannt gemacht, daß unweit der fürstl. sächßl. Stiefts Residenzstadt Merseburg sich eine reiche Ader von einer hoch kaffeebrau-

nen Farbe hervor gethan, welche, nach vielen gemachten Proben verschiedener verständiger und erfahrner Künstler, sowohl in Oehl und Firnissen, worin sie, gleich den feinsten Lacken, lasirt, als in Wasser, Miniatur, Leinwand, à Fresque und nassen Kalk, ungemeine Dienste thut, indem sie gar keinen Sand und Unreinigkeit, sondern eine gar ausnehmende Fettigkeit bey sich führet, und daher als ein gewachsenes Erdlack, zwar kein offen Flammenfeuer verträgt, aber in Zeit und Wetter, auch Sonnenhitze, von außerordentlicher Dauer und Festigkeit ist, und also allen und jeden Sorten brauner Erdfarbe, an englischen Lacken, cöllnischer Erde, enalischen und andern Umber, u. d. gl. nicht allein in der Güte bevkömmt, sondern dieselben alle, weil sie sich mit Indigo zum Grün, und mit andern Farben verträgt, dabey lasirt, gut trocknet, leicht am Gewichte, und weit wohlfeiler ist, überdieß daraus ein rothes Purpurlack und feine Tusche bereitet werden kann, an Schönheit und Nutzen weit übersteigt. Der Centner kostet 10 Thaler.

Braune Farbe zum Emailmahlen, s. Th. X, S. 778.

Braune Farbe zum Kattundrucken. Zu dieser Farbe nimmt man 1 Quart schwarze Eisenbrühe, und $\frac{1}{8}$ rothe Brühe, welche mit Stärke oder Gummi verdickt wird. Man bewerkstelliget aber auch die braune Farbe dadurch, daß solche doppelt gedruckt wird, indem sie erst mit roth, nachher aber schwarz darauf gedruckt wird, welches die Kattundrucker aufsetzen nennen. Siehe auch unten Braunfärben der Baumwolle.

Braune Farbe zum Lackiren. Hiezu wird gebrannter Umber mit Branntwein oder Wasser zart gerieben, sodann in Häuflein getrocknet, wieder zerrieben, und mit Lackfirniß vermischt.

Ein spanisch Rohr zu lackiren, nimmt man Braunroth, und verfährt damit, wie vorgedacht. Soll es braunröthlich werden, so darf man nur etwas Florentinerlack unter den Umber mischen.

Braune Farbe zum Mahlen. Man nimmt weißen Galitzenstein, zerstößt ihn, und thut ihn in ein gut Brasilienwasser, welches zuvor ausgesotten ist, und läßt es ziemlich sieden.

Diese Farbe kann auch zum Färben der Federn, des Papiers oder Pergaments, gebraucht werden; auch dient sie,

sie, wenn ein wenig arabisch Gummi darein gethan wird, zum Schreiben. Oder, man nimmt Heidelbeeren, läßt sie mit Bier sieden, und thut ein Stückchen Alaun darein; oder siedet sie mit Lauge, und thut ein wenig Kreide darein.

Braune Farbe der Pferde, siehe unter Pferd.

Braunfärben der Baumwolle, oder baumwollenen Garnes und Zeuge. Nach Hrn. Pörners chymischen Versuchen und Bemerkungen zum Nutzen der Färbekunst, 3 Th. Lpz. 1773, gr. 8. erhält Kattun, welcher mit reinem Wasser 1 Stunde lang gekocht, und in dem nach und nach erkalteten Wasser 48 Stunden eingeweicht worden, mit gleichen Theilen grünem Vitriol, und der mit Wiede zubereiteten Farbebrühe, durchs Kochen, eine bräunliche Farbe, welche in das Graue fällt; mit gleichen Theilen grünem Vitriol, und der mit Fönugrác bereiteten Farbebrühe, eine schwache und blasse bräunliche Farbe; mit gleichen Theilen grünem Vitriole, und der mit Pfriemkraut bereiteten Farbebrühe, eben dergleichen.

Kattun, durch Pottasche, Kalkwasser und blauen Vitriol vorbereitet, erhält, mit 2 Theilen Pottasche und 1 Theil Blauholz, eine sehr dunkle braune Farbe.

Wenn man Kattun, welcher durch Pottasche vorbereitet worden, mit 1 Theil Fenugrác, 1 Theilen Grapp, 1 Theil Alaun, und 1 Theil Kochsalz gehörig einkocht, und den blaßroth gefärbten Kattun aufs neue mit den aus Fönugrác und Grapp bereiteten Farbebrühen kocht, so erhält derselbe mit 1 Theil Fönugrác, und 2 Theilen grünem Vitriol, eine ziemlich gesättigte Rehfarbe.

Wenn man Kattun mit Pottasche ½ Stunde lang kocht, denselben in der nach und nach erkalteten alkalischen Lauge 24 Stunden liegen läßt, sodann gelinde ausdrückt, mit reinem Wasser 1 Stunde lang kocht, gut ausdrückt, trocken werden läßt, hierauf mit einer Galläpfelbrühe ½ Stunde lang kocht, in der nach und nach erkalteten Brühe 24 Stunden liegen läßt, nachher ausdrückt und trocken werden läßt, und endlich den also zubereiteten Kattun 24 Stunden in Weinessig leget, und gelinde ausdrückt, so erhält er in einer Farbebrühe von 1 Theil Pfriemkraut und 2 Theilen Blauholz, eine bräunliche Farbe.

Kattun, welcher durch Pottasche, Galläpfel und Alaun vorbereitet worden, erhält in einer Farbebrühe von 1 Theil Gelbholz und 2 Theilen Grapp, eine angenehme lichtbraune Farbe, welche ein wenig ins Pomeranzenartige fällt; mit 1 Th. Gelb-

holz,

Holz, 2 Th. Grapp, und 1 Th. Alaun, eine angenehme lichte röthlichbraune Farbe, welche in das Zimmetbraune fällt.

Kattun, welcher durch Pottasche, Galläpfel und blauen Vitriol vorbereitet worden, erhält, in einer Farbebrühe von 1 Th. Gelbholz und 2 Th. Sandelholz, eine dunkle gelblichbraune Farbe; mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Sandelholz, und 2 Theilen Kochsalz, eine dergleichen etwas lichtere Farbe; mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Sandelholz, und 2 Th. blauem Vitriol, eine dunkelbraune Farbe, welche ein wenig ins Gelbliche fällt. Diese Farben werden durch das Kochen mit Seife etwas blässer, und bleiben sich ähnlich. Wenn man also von denselben einen Gebrauch machen will, muß man dieselben nach dem Färben, wenn sie getrocknet worden, mit Seife kochen, da sie alsdann dasjenige Ansehen bekommen, welches sie nachher wenigstens zu einem langen Gebrauche behalten. Da diese mit Seife gekochten Farben in ihrer Art ganz gut sind, so können sie alsdann, wenn der Kattun noch die gehörige Zurichtung bekömmt, mit Nutzen theils für sich gebraucht werden, theils bey der Kattundruckeren zu einem guten Grunde dienen. Vielleicht kann ein solcher gefärbter Kattun auch in der Färbekunst noch einen größern Nutzen verschaffen, und zur Festsezung einiger Farben etwas beytragen.

Kattun, welcher durch Weinessig vorbereitet worden, erhält in einer Farbebrühe von 1 Th. Orlean, und 4 Th. Grapp, eine gelblichbraune Farbe; mit 1 Th. Orlean, 4 Th. Grapp, und 4 Th. Alaun, eine schöne Zimmetfarbe. Das Kochen mit Seife verändert zwar diese Farben, daß sie sich nicht mehr ähnlich sehen; es gehen aber dieselben doch nicht ganz verloren.

Kattun, welcher durch Pottasche, Galläpfel und Alaun vorbereitet worden, erhält in einer Farbebrühe, mit 1 Th. Orlean und 4 Th. Orseille, eine blasse bräunliche Farbe; mit 1 Th. Orlean, 4 Th. Orseille und 4 Th. Pottasche, eine gelbbraune Farbe. Diese Farben verlieren durch das Kochen mit Seife ihre erste Gestalt, und werden blaß.

Braunfärben des Gypses. Man nimmt Brasilienholz, thut dazu etwas starke Lauge, siedet es mit Wasser, und bereitet den Gyps damit.

Braunfärben des Holzes. Man nimmt gepülverten Sandel, gießt starken Brandwein darauf, und legt das Holz, welches man braun haben will, über Nacht darein.

Oder:

Oder: man nimmt ungelöschten Kalk, gießt Urin darauf, und bestreicht das Holz damit. Alsdann nimmt man rothes Gärberlohwasser, und wäscht es damit wieder ab, so wird es zuerst grün; darnach bestreicht man es wieder mit obgedachtem Kalke, und wäscht es, wenn es trocken geworden ist, wieder mit Lohwasser ab, oder läßt es eine Weile darin liegen, so wird es schön kirschbraun.

Oder: man bestreicht das Holz, welches man braun beizen will, mit Kalkwasser, läßt es trocknen, reibet es mit einem wollenen Lappen ab, überstreicht es darnach mit Scheidewasser, und hält es ein wenig an ein Feuer, so wird es schön braun, zumal, wenn das Holz weiß und hart ist; man halte es aber nicht zu lange daran, sonst wird es ganz schwarzbraun. Hierauf glätte man das Holz mit einem glatten Beine, und bestreiche es zuletzt mit Leinöhl. Einige bestreichen zuerst das Holz, nachdem es zurecht und glatt gemacht worden, mit Scheidewasser; streuen hernach ungelöschten Kalk darauf, und lassen es bey einem Feuer trocken werden; alsdann wird der Kalk wieder abgerieben, und die Arbeit mit Leinöhl bestrichen.

Eichenholz auf vorige Weise mit Scheidewasser gebeizt, wird dunkelbraun.

Will man ander Holz dunkelbraun haben, so lasse man Feilspähne in Scheidewasser solviren, oder vermische Scheidewasser mit ein wenig Urin, beize das Holz damit, halte es ans Feuer, und verfahre damit ferner, wie vorgemeldet.

Zwey Loth rothe Mennige, 1 Loth gestoßenen Blutstein, und 1 Loth geriebene Kreide, mit 3 Loth altem Leinöhl abgerieben, giebt eine schöne braune Farbe für Holzwerk.

Braunfärben des Ebenholzes, s. unter Ebenholz.

Braunfärben der Leinwand. Gemeiniglich pflegt der Landmann mit der unter einander gemischten Birken- und Erlenrinde, nachdem er dieselbe mit Alaun gekocht, hell-

hellbraun zu färben. Will er eine etwas lichtere Farbe haben, so nimmt er mehr Birkenschalen dazu, so wird sie zimmetfarbig; nimmt er mehr Erlen dazu, so wird sie dunkelbrauner. Einige halten es für besser, wenn sie, anstatt des Alauns, Seifensiederlauge nehmen. Sie tunken dasjenige, was sie färben wollen, etlichemal in den Farbekessel oder Topf ein, und hängen es nachher zum Trocknen wieder auf. Auf diese Weise kann man nicht allein das leinene, sondern auch das wollene Zeug färben.

Braune Lysimachiafarbe auf 8 Ellen Leinwand. Man nimmt ½ Metze eichene Späne, kocht sie in genugsamem Wasser, gießt dieses nachher ab, und beizet die Leinwand 8 Stunden darin, wobey man sie einigemal hin und wieder zieht. Sodann nimmt man sie, und zieht sie etlichemal durch die schwarze Leinwandsküpe, daß sie fast hoch aschfarbig wird. Nachher kocht man Erlenrinde ab, thut breslauische Röthe dazu hinein, und färbt es damit aus. Man kann die Leinwand auch vorher röthlich und hernach mit der schwarzen Leinwandfarbe färben, bis man die begehrte Farbe hervorgebracht hat, und sie sodann ausspühlen.

Braunfärben der Seide. Die Zimmerfarbe hervorzubringen, bereitet man, nachdem man die Seide, wie gewöhnlich, gekocht und alaunt hat, von indianischem, Brasilien- und gelbem Holze ein Bad, davon man jedes besonders gemacht haben muß. Das Abgesottene vom gelben Holze ist der Grund des Bades, wozu man etwann den 4ten Theil von Brasilienbrühe, und den 8ten Theil von indianischem Holze thut. Das Abgesottene vom gelben Holz aber darf man nicht eher machen, als bis man es brauchen will, weil dieser Saft in kurzer Zeit verdirbt. Will man aber ja dergleichen verdorbenen Saft noch brauchen, so darf man ihn nur heiß machen, wodurch er fast alle seine Güte wieder bekömmt. Wenn nun dieses Bad bereitet und von einer gemäßigten Wärme ist, zieht man die Seide durch; und wenn sich die Farbe durchgängig

aufgelegt hat, ringt man sie mit der Hand aus, thut sie auf die Stöcke, und bereitet ein zweytes Bad. Um nun die verlangte Schattirung zu erhalten, theilt man die Quantität der 3 färbenden Ingredientien, nach der verschiedenen Wirkung, die sie im ersten Bade gehabt haben, ein.

Die Kastanienfarbe behandelt man eben so, wie die Zimmetfarbe, außer daß man eine größere Portion von dem indianischen Holze, welches das Braun giebt, als von dem Brasilienholze, dazu nimmt, welches letztere roth färbt. Von dem gelben Holze aber nimmt man nicht mehr und nicht weniger, indem es von beyden Farben den Grund macht.

Die Pflaumbrühen- und Weinhefenfarben, werden, wie die vorhergehenden, zubereitet, mit dem einzigen Unterschiede, daß man die Quantität des gelben Holzes vermindert, und die von den andern beyden Hölzern, nach dem Grade der Schattirung, den man verlangt erhöhet.

Man hat auch noch eine andere Methode, die Zimmet- und Kastanienfarben zu verfertigen. Wenn die Seife gekocht ist, so läßt man das Mark von Roucou in derselben Seife, die man zur Kochung gebraucht, auflösen, indem man die Seife in den Topf mit Roucou gießt. Nachdem dieses Mark von Rouen eine Viertelstunde gekocht hat, läßt man das Bad sich setzen, und wendet die Seide in diesem Bade um, ohne sie zu waschen. Bekömmt sie einen gelben Grund, so wäscht man sie, klopft sie im Flusse, und bringt sie in die Alaunung. Alsdann giebt man ihr ein Bad von gelbem, indianischen und Brasilienholz, wenn man nämlich Zimmetfarben machen will; zur Kastanienfarbe hingegen nimmt man kein Brasilienholz, außer wenn sie nicht roth genug ist, denn der Alaun röthet den Roucou. Ist die Farbe aber gar zu roth, so thut man ein wenig Vitriol in das Bad; dieser schlägt das Roth nieder, und macht die Farbe etwas dunkler. Wenn also das Kastanienbraun, wegen der zu großen Quantität Roucou, zu roth werden sollte, so kann man gleich, anstatt des indianischen Holzes, dem Bade Vitriol geben.

Wenn man jetzterwähnte Farben auf rohe Seide bringen will, so braucht man nicht die weißeste dazu auszusuchen, wie zu den meisten andern Farben, sondern man erwählt diejenige, die von Natur gelb ist. Uebrigens behandelt man sie, wie die gekochte Seide.

Braunfärben des Wachses. Braunes Wachs macht man mit fein gestoßenem Umber, und ein wenig gemeinem Terpenthine.

Braunfärben der Wolle und wollenen Zeuge, hiezu wird das Sandelholz als ein fein gemahlnes Pulver gebraucht; noch besser aber ist das rothbraune fein gemahlne Mehl von Galliaturholz. Von beyden wird die Wolle spröde. Beyde werden mit Galläpfeln, dem Schmacke, und der Erlenrinde, vermischt. Die Farbe ist fest, und ein rothbraunes Gelb, welches in der Luft bräuner, von der Seife heller wird. 4 Pfund Sandelmehl, ½ Pfund zerstoßene Galläpfel, 12 Pf. Erlenrinde, 10 Pf. Schmack, im Kessel gekocht, die Brühe mit kaltem Wasser abgeschreckt, das Tuch 2 Stunden lang darin hin und her gezogen, gelüftet, ausgespühlt, giebt die beliebigen braunen Farben.

In Schweden wird die Wolle mit der Rinde von Kreuzbeeren braun gefärbet.

Kaffeebraun auf 30 Pfund Waare. Man siedet selbige, 2 Stunden lang, in 2 Pfund Alaun, und 1 Pf. Weinstein, und spühlet sie. Zum Ausmachen nimmt man 6 Pfund Röthe, 1 Pfund Galläpfel, und etwas Kleyen, nebst 1 Pf. geringem Vitriol; und läßt es eine Stunde kochen.

Zu Tannerbraun, auf 3 Pfund Waare. Man siedet dieselbe in 1 Loth Arsenik, und 4 Loth Weinstein, 1½ Stunde lang. Zum Ausmachen nimmt man ½ Pf. Grapp, ¾ Pf. Röthe, und 2 Pf. Braunholz. Mischet man etwas Gelbholz darunter, so kann die Farbe erhöhet und verdunkelt werden.

Wie eine Kaffee- und in Purpur fallende Kastanienfarbe von Fernambuck zu bereiten sey, s. unter **Fernambuckholz**.

Nach Hrn. **Pörners** chymischen Versuchen und Bemerk. zum Nutzen der Färbekunst, erhält Tuch, welches in reinem Wasser ½ Stunde lang gekocht, und in dem nach und nach erkalteten Wasser etliche Tage lang eingeweicht worden, in der Farbebrühe mit 1 Theil grünen Vitriol und 2 Theilen Gaude, eine gelblichbraune Farbe; mit gleichen Theilen grünem Vitriol und Gaude, eine dunkelbraune Farbe; mit gleichen Theilen Silbersolution, Weinsteincremor und Gaude, eine braune Farbe, welche in das Grünliche fällt: mit 1 Th. Quecksilbersolution und 2 Th. Gaude, eine gelblichbraune Farbe, welche in das Grünliche fällt; mit gleichen Theilen Quecksilbersolution und Gaude, eine weit dunklere gelblichbraune Farbe, welche ebenfalls in das Grünliche fällt.

Tuch, welches auf gleiche Art vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe, mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. **Fönugrâc**, eine lichte bräunliche Farbe; mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Fönugrâc, eine dergleichen etwas gesättigtere und dunklere Farbe.

Tuch, welches im Wasser etliche Tage lang eingeweicht, alsdann stark ausgepreßt worden, nachher 3 Tage lang in Salzwasser gelegen hat, und sodann gelinde ausgedrückt worden, erhält in der Farbebrühe, mit gleichen Theilen Vitriol und Fönugrâc, durchs Kochen eine lichte braune Farbe. Diese ist gesättigter, als die vorhergehende, auf eben diese Weise bereitete Farbe, und verändert sich an der Luft wenig.

Tuch, welches etliche Tage im Wasser eingeweicht, und mit Alaun ½ Stunde lang gekocht worden, und welches man nachher in dem nach und nach erkalteten Alaunbade 48 Stunden liegen lassen, erhält in der Farbebrühe, mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Fönugrâc, eine schwache und blasse bräunliche Farbe. Diese Farbe ist zwar schwächer, als beyde vorhergehende; sie kann aber auch in ihrer Art gebraucht werden, weil man auf diese Weise eine besondere Schattirung von einer bräunlichen Farbe erhält, welche nicht viel Kosten verursachet, und doch eine dauerhafte Farbe ist, welche an der Luft sehr wenig Veränderung leidet.

Tuch, welches durch bloßes Wasser vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Theilen Weinsteincremor, 1 Th. Alaun, und 3 Th. **Wolkraut**, eine lichte bräunliche Farbe, welche in das Gelbliche fällt.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit gleichen Theilen Alaun und Wollkraut, eine bräunliche Farbe, welche in das Gelbliche fällt. Sie verliert an der Luft, und wird blässer.

Tuch, welches durch bloßes Wasser vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Pfriemkraut, eine braune Farbe, welche in das Kastanienbraune fällt; mit gleichen Theilen grünen Vitriol und Pfriemkraut, eine hellbraune Farbe. Letztere verliert fast nichts an der Luft, jene aber wird etwas dunkler. Beyde Farben können al- beständige und brauchbare angesehen werden.

Tuch, welches durch bloßes Wasser vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. grünen Vitriol und 2 Th. Saflor, eine lichte braune Farbe, welche ins Gelbliche fällt; mit gleichen Theilen Vitriol und Saflor, eine dergleichen hellere Farbe. Diese Farben verlieren an der Luft fast gar nichts, und leiden auch sonst keine Veränderung.

Tuch, welches mit bloßem Wasser behandelt worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. blauen Vitriol und 2 Th. Gelb-Holz, eine gelbbraune Farbe, welche kaum merklich ins Grünliche fällt; mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Gelbholz, eine dergleichen etwas weniger dunklere Farbe. Diese Farben werden zwar an der Luft etwas dunkler, behalten aber ein gutes Ansehen. Sie können auch bey dem Färben des Tuches zu einem Grunde dienen, auf welchen andere Farben gesetzt werden können.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit gleichen Theilen blauen Vitriol und Gelbholz, eine gelblichbraune Farbe.

Tuch, welches mit bloßem Wasser behandelt worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. grünen Vitriol und 3 Th. Orseille eine rothe oder kirschbraune Farbe; mit 2 Th. grünen Vitriol und 3 Th. Orseille, eine dergleichen lichtere Farbe; mit 1 Th. blauen Vitriol und 3 Th. Orseille, eine röthlichbräunliche Farbe, welche in das Rehfarbige fällt; und mit 2 Th. blauen Vitriol und 3 Th. Orseille, eine dergl. blässere Farbe; mit 2 Th. Silbersolution und 3 Th. Orseille, eine kirschbraune Farbe; mit 1 Th. Quecksilbersolution, und 3 Th. Orseille, eine dunkle röthlichbraune Farbe; mit 1 Th. Quecksilbersolution, 1 Th. Weinsteincremor, und 3 Th. Orseille, eine kirschbraune Farbe. Die mit grünem Vitriol und Orseille, werden an der Luft dunkler und schwächer. Die mit blauem Vitriol und Orseille werden zwar an der Luft etwas schwächer, bleiben sich aber sehr ähnlich. Die mit 2 Th. Sil-

bersolution und 3 Th. Orseille, leidet an der Luft viele Veränderungen, wird sehr dunkel, und fast zu einer andern Farbe. Die mit 1 Th. Queckſilberſolution und 3 Th. Orſeille, wird an der Luft zwar bläſſer, bleibt ſich aber ſehr ähnlich. Die mit Queckſilberſolution und Weinſteincremor, wird an der Luft dunkler, und bleibt ſich ziemlich ähnlich.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Queckſilberſolution und 3 Th. Orſeille, eine röthlichbraune Farbe, welche in das Rehbraune fällt. Sie wird an der Luft bläſſer, bleibt ſich aber ähnlich.

Tuch, welches durch bloßes Waſſer vorbereitet worden, erhält in der mit Blauholz ohne Zuſatz bereiteten Farbebrühe, eine röthlich- oder kirſchbraune Farbe; 2) mit gleichen Theilen Salmiak und Blauholz, eine ſehr dunkle braune Farbe, welche ins Röthliche ſpielt; 3) mit 1 Th. Weinſteincremor und 3 Th. Blauholz, eine braune Farbe, welche in das lichte Kaſtanienbraun fällt: 4) mit 1 Th. Weinſteincremor und 2 Th. Blauholz, eine lichte braune Farbe; 5) mit gleichen Theilen Weinſteincremor und Blauholz, eine gelbbraune Farbe; 6) mit 24 Th. Weineſſig und 1 Th. Blauholz, eine dunkle röthlichbraune Farbe; 7) mit gleichen Theilen Silberſolution und Blauholz, eben dergleichen. 8) Mit gleichen Theilen Queckſilberſolution und Blauholz, eine dunkle kirſchbraune Farbe. Die 1ſte verändert ſich an der Luft ganz und gar, bekömmt eine andere und ſchlechte Geſtalt, und wird lichtbraun. Die 2te verändert ſich an der Luft, und wird ſchwarz. Die 3te und 4te werden an der Luft kirſchroth; erſtere dunkler, leztere etwas lichter. Die 5te verliert das gelbliche Anſehen, und wird bräunlich. Die 6te wird ſchwarzroth. Die 7te, grau. Die 8te wird an der Luft etwas dunkler.

Tuch, welches durch Kochſalz vorbereitet worden, erhält in der mit Blauholz ohne Zuſatz bereiteten Farbebrühe eine kirſchbraune Farbe, welche dunkler und lieblicher, wie die natürliche Farbe im vorhergehenden Abſchnitt, No. 1, iſt, ſich aber an der Luft eben ſo ſchlecht verhält, indem ſie ein ganz anderes und ſchlechtes Anſehen bekömmt, und lichtbraun wird.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Kochſalz, und 2 Th. Blauholz, eine dunkle kirſchbraune Farbe, welche an der Luft dunkler wird; 2) mit 1 Th. Alaun, 1 Th. Wiſmuthſolution, und 2 Th. Blauholz, eben dergleichen, welche an der Luft ſchwärzlich wird; und 3) mit 1 Th. Weinſteincremor, 1 Th. Zinkſolution, und 2 Th. Blauholz eine lichte röthlichbraune

Farbe, welche in das Zimmetbraune fällt, aber etwas dunkler als die natürliche Zimmetfarbe ist, und an der Luft etwas dunkler und schmutzig wird.

Tuch, welches durch bloßes Wasser vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit gleichen Theilen Weinsteincremor und Waid, eine lichte gelblichbraune Farbe, welche an der Luft etwas blässer wird; 2) mit 1 Th. Vitriol und 2 Th. Waid, eine lichte braune Farbe, und 3) mit gleichen Theilen grünem Vitriol und Waid, eine dergleichen etwas hellere; beyde Farben werden zwar an der Luft etwas dunkler, können aber doch sowohl für sich, als auch vornämlich bey Vermischungen mit andern färbenden Körpern gebraucht werden.

Tuch, welches mit bloßem Wasser behandelt worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th. Brasilienholz, eine lichte rothbraune Farbe, welche in das Feuergelbe fällt, und an der Luft zu einer schlechten gelben Farbe wird.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Brasilienholz, eine kirschbaune Farbe, welche an der Luft zwar etwas blässer wird, sich aber ähnlich bleibt; 2) mit 1 Th. Gaude, 2 Th. Brasilienholz, und 3 Th. Weinsteincremor, eine rothbraune Farbe, welche in die Farbe des Eisenrostes fällt, und an der Luft dunkler, und etwas mehr roth wird.

Tuch, welches durch Kochsalz und Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Brasilienholz, eine kirschbraune Farbe, welche lichter, wie die im vorhergehenden Abschn. No. 1 ist, an der Luft blässer wird, sich aber ähnlich bleibt; 2) mit 1 Th. Gaude, 2 Th. Brasilienholz, und 1 Th. Weinsteincremor, eine rothbraune Farbe, welche etwas lichter, wie die im vorhergehenden Abschn. No. 2 ist, an der Luft aber dunkler und matter wird.

Tuch, welches durch Wasser vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th. Grapp, eine gelblichrothbraune Farbe; 2) mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Grapp, eine lichte rothbraune Farbe, welche kaum merklich ins Gelbliche fällt; 3) mit 2 Th. Gaude, 1 Th. Grapp, und 3 Th. Kochsalz, eine röthliche gelbbraune Farbe, und 4) mit 1 Th. Gaude, 2 Th. Grapp, und 3 Th. Kochsalz, eine rothbraune Farbe, welche sich sämtlich an der Luft ganz gut verhalten, und zu gebrauchen sind, vornämlich, da sie besondere Schattirungen machen.

Tuch, welches durch Alaun vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 2 Th. Grapp, eine

schöne

schöne lichte rothbraune Farbe, welche in das Feuerrothe fällt, und an der Luft wenig verliert.

Tuch, welches durch Wasser vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 4 Th. Gaude und 3 Th. Orseille, eine dunkle röhtlichbraune Farbe, welche in das Graue fällt, an der Luft aber zu einer schlechten blassen erdgelben Farbe wird.

Tuch, welches durch Weinessig vorbereitet worden, erhält in er Farbebrühe mit 1 Th. Gaude und 3 Th. Orseille, eine kirschbraune Farbe, welche an der Luft blässer wird, sich aber ähnlich bleibt.

Tuch, welches durch Wasser vorbereitet worden, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude und 1 Th. Blauholz, eine röthlichbraune Farbe, welche ein wenig ins Rehfarbige fällt, sich an der Luft ganz und gar verändert, und zu einer bräunlichgelben Farbe wird.

Tuch, durch Alaun vorbereitet, erhält in der Farbebrühe mit 2 Th. Gaude, 1 Th. Blauholz, 1 Th. Weinsteincremor und 1 Th. Zinnsolution, eine röthlichbraune Farbe, welche in das dunkle Eisenrostige fällt, an der Luft zwar etwas blässer und mehr röthlich wird, sich aber ähnlich bleibt.

Tuch, durch Alaun und Salmiak vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Wollkraut und 2 Th. Brasilienholz, eine angenehme dunkle kirschbraune Farbe, welche an der Luft sich ein wenig verändert, aber sehr ähnlich bleibt.

Tuch, durch Wasser vorbereitet, erhält mit 1 Th. Wollkraut und 2 Th. Blauholz, eine besondere röthlichbraune Farbe, welche an der Luft das Röthliche verliert, und bräunlich wird.

Tuch, durch Alaun vorbereitet, erhält mit 1 Th. Pfriemkraut, 2 Th. Brasilienholz und 4 Th. Salmiak, eine angenehme kirschbraune; mit 1 Th. Pfriemkraut und 2 Th. Brasilienholz, eine dergleichen dunklere Farbe, welche beyderseits an der Luft schön bleiben. Eben dergleichen erhält ein durch Alaun und Kochsalz vorbereitetes Tuch, mit 1 Th. Pfriemkraut und 2 Th. Brasilienholz.

Durch Alaun und Pottasche vorbereitet, erhält es mit 1 Th. Saflor und 2 Th. Brasilienholz, eine schöne kirschbraune Farbe, welche in das Purpurartige fällt, an der Luft nur ein wenig blässer wird, sich aber ähnlich und eine angenehme Farbe bleibt. Von eben der Beschaffenheit ist die lichte rothbraune Farbe, welche das durch Alaun vorbereitete Tuch in der Farbebrühe mit 1 Th. Saflor und 2 Th. Grapp erhält.

Durch Alaun und Pottasche vorbereitet, erhält es, mit 1 Th. Saflor und 2 Th. Grapp, eine lichte rothbraune; und mit 1 Th. Saflor, 2 Th. Grapp, und 3 Th. Weinsteincremor, eine lichte kirschbraune Farbe, welche sehr dauerhaft sind.

Durch Alaun vorbereitet, erhält es, mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Grapp, und 2 Th. Salmiak, eine ins Kirschbraune fallende Farbe, welche an der Luft zwar etwas dunkler wird, sich aber ähnlich bleibt. Gleiche Bewandtniß hat es mit derjenigen, welche das durch Alaun, Weinsteincremor und Kochsalz vorbereitete Tuch, mit 1 Th. Gelbholz, 2 Th. Grapp, und 2 Th. Salmiak, erhält.

Durch Weinessig vorbereitet, erhält es, mit 6 Th. Orseille, 1 Th. Cochenille, 4 Th. Weinsteincremor, und 4 Th. Wißmuthsolution, eine ins Kirschbraune fallende gute und dauerhafte Farbe.

Durch Alaun vorbereitet, erhält es, mit 3 Th. Orseille, 2 Th. Blauholz, und 3 Th. Zinnsolution, eine sich ähnlich bleibende, dunkle braune Farbe, welche auf eine angenehme Weise in das Carmesinrothe spielt.

Tuch, durch Wasser vorbereitet, erhält, mit 1 Th. Waid, 2 Th. Scharte, und 3 Th. grünen Vitriol, eine ins Gelbliche fallende, an der Luft dunkler werdende, sich aber ähnlich bleibende Farbe: und mit 1 Th. Waid, 2 Th. Sandelholz, und 3 Th. grünen Vitriol, eine braune Farbe, welche ein wenig ins Olivengrüne spielt, an der Luft dunkler wird, sich aber ähnlich bleibt.

Braune Glasur zu irdenem Geschirr und Töpferwaare, s. unter Glasur.

Braune Kreide, brauner Oker, Bergbraun; siehe Umber.

Braune Mägdlein, Adonisröslein; s. *Adonis*.

Brauner Mus oder Tiegelbrey, s. unter Mus.

Braune Suppe, s. unter Suppe.

Braune Wunder, eine Art Birne; s. Th. V, S. 425.

Braunbier, s. unter Bier.

Braunelle, Brunelle, Antonikraut, Gottheil, Prunelle, Prunellenkraut, in einigen Gegenden Hundszunge, L. Brunella *Dod.* Brunella major, folio non dissecto *C. B.* & *T.* Brunella flore minore, vulgaris *J. B.* Consolida minor *Matthiol.* & *Camerar.* Symphytum petræum *Lobel.* Consolida minor & Symphytum minus *Offi.*. Prunella vulgaris *Linn.* Fr. Brunelle, Herbe an

Char-

Charpentier. Ein im Brachmonate blühendes wildes Heilkraut. Es treibt ¼ Elle hohe, viereckige, braune und rauhe Stängel, an welchen 2 rauhe Blätter gegen einander stehen. Oben an denselben erscheinen ährenweise blau- und purpurfarbige Blümchen, zwischen welchen kleine Blätter stehen. Es wächst auf etwas feuchten Wiesen, und ist ein gutes Gewächs, nicht sowohl, weil es viel und zartes, sondern vielmehr, weil es gesundes Heu giebt, wie es dann auch alles Vieh gern frißt. Es hat zwar nur einen geringen Geruch, dagegen aber einen merklich anziehenden und etwas bittern Geschmack, und ist daher seit langer Zeit als ein gutes Heil- und Wundkraut im Ruf, weshalb auch die Landleute die zerstoßenen Blätter als eine Blutstillung bey Verwundungen äußerlich aufzulegen, und in Blutflüssen einen Trank zum innerlichen Gebrauch daraus zu bereiten pflegen. Insonderheit aber ist ihr Gebrauch äußerlich in der Bräune als ein Gurgelwasser für dermaßen nützlich gehalten worden, daß sie selbst den Namen Braunelle daher erhalten hat. Von den jungen Blättern lassen sich einige auch einen Salat zurichten, und finden ihn angenehm und gesund. Wenn in Zahnschmerzen das Zahnfleisch mit der dürren Wurzel bis aufs Blut gerieben, und diese sodann in eine Weide verspündet wird, soll der Schmerz aufhören, und nicht wiederkommen.

Von dieser Pflanze giebt es nicht nur eine, gemeiniglich in Felsenritzen wachsende, größer blühende Varietät, sondern auch verschiedene andere Arten, welche vornämlich in den botanischen Gärten, der Verschiedenheit wegen gewartet werden, und worunter die violette Braunelle die schönste ist. Die Wurzel derselben ist länglich, unregelmäßig, braun, über und über mit vielen schwachen und sehr langen weißen Fasern behangen. Die Wurzelblätter sind zahlreich, und haben lange Stiele. Sie sind länglich, gezähnt, unten sehr breit, und an der Spitze schmäler. Der Stängel ist 10 Zoll hoch,

an der Erde purpurfarbig, gegen die Spitze blaßgrün, und mit einem leichten Samen bedeckt. An jeder Seite des Stängels läuft eine seichte Furche, und in einiger Entfernung stehen 2 Knoten, an welchen der Stängel purpurfarbig ist, und aus deren jedem 2 Blätter wachsen, welche schwache Stiele haben, die kürzer als an den Wurzelblättern sind. Die Blätter haben aber mit jenen einerley Gestalt, sehen stark dunkelgrün aus, sind an der Oberseite glatt, und unterwärts haaricht. Die Blumen sind groß und zierlich, und stehen auf der Spitze des Stängels in dicken kurzen Rispen. Ihre Farbe ist zwar ein dunkles, jedoch schönes Violett; sie haben aber keinen Geruch. Man zieht diese, so wie alle übrige Arten, aus Samen, der zu Ende des Augustus auf eine gegen Süden offen liegende Rabatte gesäet wird. Der Same wird sehr dick ausgestreuet, und zwar so nahe als möglich, an die Wand. Im Herbstmonate werden die Pflanzen aufgehen, da man sie dann den ganzen Winter hindurch, rein vom Unkraute hält. Im Frühlinge zieht man die schwächsten aus, und läßt nur die stärksten, ungefähr 1 Fuß von einander stehen. wenn sie blühen, muß man den Samen nicht ausfallen lassen, sondern, so bald sie verblühen, die Stängel abscheiden, so werden sie an diesem Orte einen großen Theil des Jahres mehrere Blumen treiben, und eine sehr angenehme Abwechslung hervor bringen.

Clusius gedenkt einer Gattung mit ganz tief zerschnittenen Blättern, und gelblich weißen Blumen, die man in Elsaß und anderwärts antrifft. Miller nennt 12 Arten, die es sämtlich werth sind, unterhalten zu werden.

Braunellein, ist ein kleiner Vogel, welcher diesen Namen seiner Farbe wegen führt; denn, er ist am ganzen Leibe braun, außer daß er an der Brust eine etwas dunklere Farbe hat, wie die Rebhühner daselbst haben; die braune Farbe am Rücken aber ist fast wie bey den Hänflingen. Er gleicht in vielen Stücken dem Rothkehl-

kehlchen, und hat einen Schnabel, wie die Nachtigall. Er bringt an bergigen Orten mehrentheils 5 bis 6 Junge aus, und pflegt im Herbste seinen Strich einzeln zu halten, so wie er auch einzeln zurück bleibt. Im Jäner wird er ganz kirre, und kann mit gemahlenen Hanfkörnern und untermischter Semmel erhalten werden. Es hat dieser Vogel darin etwas Besonderes, daß er seines gleichen locket, und der Lock begierig folgt, auch daher auf den Finkenheerd mit zur Lock getragen wird. Man fängt ihn auch in den Stauden sowohl im Frühlinge, als zur Herbstzeit, mit einem Meisenschlag, wie die Rothkelchen. Wenn das Weibchen in ein Gemach eingesperrt ist, nimmt es zur Brutzeit alle Haare, Flachs, Werg, und was es erhaschen kann, hinweg, macht davon ein Nest, und setzt sich darauf, ob es gleich kein Männchen bey sich hat, wodurch es seine Begierde zum Brüten an den Tag legt.

Braunfuchs, s. unter Fuchs.

Braungrün, s. unter Grün.

Braunheil, (Deutsches) s. Liguster.

Braunholz, s. Fernambuck.

Braunkohl, s. unter Kohl.

Braunroth, Fr. Rouge-brun, oder Brun rouge; eine Farberde, die ihrem Namen nach, röthlichbraun aussieht. Sie wird in Schweden stark gebraucht; denn die Soldaten und andere königliche Bediente bemahlen ihre Häuser damit, und vermischen es wohl mit Ochsenblut, daß es besser halten soll. Die Schuster bemahlen damit die Absätze an den gemeinen Bauerschuhen. Jedoch haben es auch die Mahler unter ihren Farbenarten. Es wird dasselbe mit einem geringen Firniß gerieben. Soll es nicht zu roth seyn, so reibe man in gewisser Proportion und nach dem Augenmaße, Umber darunter; soll es aber eine kastanienbraune Farbe werden, so mische man in gehöriger Menge, Kienruß dazu. Es ist eine wohlfeile, aber sandige Farbe, daher sie sorgfältig gerie-

ben werden muß. Hat man mit derselben etwas gemahlt, und will es auch geädert oder gemarmelt haben, so kann es mit Bleiweiß und Kienruß geschehen.

Das englische Braunroth, Fr. Rouge d'Angleterre, ist das beste, und muß, wenn es gut seyn soll, in kleinen und hochrothen Steinen von einer mittelmäßigen Härte, die sich leicht zerreiben lassen, bestehen. Wenn man sie zerstößt, und zu einem gar feinen Pulver reibt, giebt sie eine ziemlich schöne rothe Farbe. Sie wird aber zu nichts anderm, als von den Schuhmachern, die Absätze an den Weiberschuhen damit anzustreichen, gebraucht, nachdem sie dieselbe mit Eyweiß eingeweichet haben. Siehe auch Ocher, und persische Erde.

Man hat auch ein Viol-Braunroth, Fr. Rouge violet, welches aus England kömmt, und nach des Hrn. Felibien Meinung, anstatt des Lackes gebraucht werden kann.

Braunschweiger Grün, s. unter Grün.

Braunschweiger Mumme, s. Th. V, S. 14.

Braunschweiger Wurst, s. unter Wurst.

Braunsilge, s. Basilien.

Braunstein, L. Magnesia vitriariorum, Fr. Magahese, oder auch Manganaise, Meganaise, Magne, und Magnese, ist eine mürbe und rußige Erzart, welche Eisen hält; bald eisengrau, mehrentheils schwarz ist, und die Hände beschmutzet, auch hie und da zusammenstossende Stralen hat. Man findet ihn sowohl grobstreifig als schuppicht, und er hat keine bestimmte Figur. An Farbe und Gestalt kömmt er dem Magnet nahe, welcher ihn aber nicht anzieht. Im Schmelzen giebt er ein gelbes oder violethaftes Glas. Er bricht in den Eisengruben, und hält auch selbst, (im Centner 10 Pfund und zuweilen etwas mehr) Eisen; es ist aber niemals der Mühe werth, selbiges auszuschmelzen, weil er räuberisch ist, und nur ein sprödes Metall giebt. Er führt auch etwas Alaunerde, imgleichen etwas Schwefel bey sich, welcher aber keine sonderliche Anzündungskraft hat.

Die

Die Glasmacher bedienen sich des Braunsteines, zum Klar- und Hellmachen ihres Glases, so, daß er wohl billig ihre Seife genannt werden möchte. Denn, wenn sie etwas davon unter das geschmolzene Glaswerk werfen, so benimmt er dem Glase die sonst natürliche grüne oder blaue Farbe, und bringt ihm eine sehr schöne Weiße und Klarheit zuwege; werfen sie aber zu viel hinein, so wird das Glas braun.

Von den Töpfern wird er, die irdenen Geschirre schwarz zu glasuren, auch zur Glasur der Dachziegel gebraucht.

Nebst dem Saflor wird er gebraucht, um dem Email eine Purpurfarbe zu geben. Er löset im Flusse das Gold auf, und macht es geschickt, daß es sich im Essig auflösen läßt.

Den besten Braunstein hat man bisher aus Piemont gehabt; nunmehr wird er auch in Norwegen, im Erzgebirge, z. B. bey Elterlein, Meißen, und auf dem Harze, (als auf dem hohen Berge zu Ilefeld, der Münchkopf genannt,) wie auch in Böheim, eben so gut, und vielmals noch besser, gegraben; daher die Deutschen den piemontesischen wohl entbehren können. Es wird großer Handel damit getrieben. Seine Zubereitung geschieht, indem man die Stücke auf einem eisernen Roste calcinirt, glühend mit einem scharfen Essig besprengt, sie zu feinem Pulver zerreibt, mit warmem Wasser einigemal rein wäscht, trocknet, von neuem pülvert, und dieses Pulver in vermachten Gefäßen bis zum Gebrauch aufhebt.

Von dem vor weniger Zeit gefundenen Braunstein bey Dittmannsdorf im Fürstenthum Schweidnitz, st. im 4. Vers. der Bresl. Samml. 1718, S. 1006—1008.

Franz Ernst Brückmanns obs. itineraria vom Braunstein beym Kloster Ilefeld, st. in A. E. Büchners Miscellan. phys. med. mathemat. A. 1730, Erf. 1734, 4. S. 1014, f.

JO. CHRIST. JACOBI obs. de sale ex magnesia vitriariorum, varius usibus aptissimo, st. im II. B. der Nov. Act. phys. med. Acad. Caes. N. C. Norimb. 1761, 4. S. 254, f.

JO. HENR. POTT. examen chymicum magnesiæ vitriariorum, Germanis Braunstein, st. in Miscellan. Berolinens. Cont. V. f. To. VI. Berol. 1740, 4. S. 40—53.

Franz.

Franz. überſ. u. d. T. Diſſertation ſur la Manganaiſe, appellée, en allemand Braunſtein, ſt. in Diſſertations chymiques de Mr. Pott. recueil. & trad. par Mr. DEMACHY, To. III. à Paris 1759, 12. S. 523—558.

Verſuch über den Braunſtein, vom Hrn. Swen Rinmann, überſ. und mit Anmerkungen begleitet vom Hrn. Weſtfeld, ſt. im 27. B. der überſ. Abhandl. der kön. Schwed. Akad. der Wiſſ. a. d. J. 1765. S. 251—257.

Chriſt. Fr. Gotthard Weſtfelds Abhandlung von dem Braunſteine, ſt. in deſſen mineralog. Abhandl. 1. St. Götting. und Gotha 1767, 8. S. 1—136.

Braunſtängel, ſ. Grundheil.

Braunwundkraut, ſ. den folgenden Artikel.

Braunwurz. Mit dieſem Namen werden zwey beſondere Gewächſe belegt.

I. Das eine, welches wegen ſeiner braunen Farbe, alſo genannt wird, heißt auch ſonſt Sauwurz, Rauchwurz, Knollen- oder Knotenwurz, Groß-Feigwarzenkraut, Wurmkraut, Wurmwurz, Fiſchkraut, Fiſchwurzel, Braunwundkraut, L. Scrophularia, Fr. Scrophulaire. Hievon ſind nur zwo Gattungen in Deutſchland als einheimiſch bekannt.

1. Die kleine, oder das Männlein, auch die ſtinkende Braunwurz genannt. Sie hat eine weiße, große und knollichte Wurzel, aus welcher viele eckige, röthliche, oder braune, 1½ Ellen hohe Stängel hervor kommen. Dieſe ſind mit ſtarken ſchwärzlichen und ein wenig zerkerbten Blättern beſetzt, welche etwas glätter, als die Neſſelblätter, außer dieſem aber denſelben in allem gleich ſind, und wenn man ſie zerreibt, einen widerlichen, oder dem Holder etwas ähnlichen Geruch von ſich geben. Auf dem Gipfel der Stängel und Nebenzweige erſcheinen braunrothe Blümchen, wie ein Helm oder hohles Schneckenhäuschen, welche zu runden ausgeſpitzten Knöpfchen voll Samen werden.

2. Die große, oder das Braunwurz-Weiblein, L. Scrophularia aquatica, Scrophularia aquatica major, Betonica aquatica, Fr. Bétoine d'eau oder aquatique, Herbe du Siege, auch die große Waſſer-Braunwurz, die

un-

unächte Wasserbetonie, die Iquitaya oder Liquitaya genannt, ist dem Männlein an Blumen, Samen, Blättern und Stängeln, wie auch am Geruche, allerdings gleich, und beruhet der Unterschied bloß in der Farbe und Größe; denn das Weiblein wird mehrentheils mannshoch, die Stängel und Blätter aber sind von saatgrüner Farbe. Die Wurzel hat wenig Knollen, hingegen desto mehr Zasern.

Beyde blühen im May und Junius. Jenes wächst an schattigen Orten, an den Rändern der Wiesen, an Hecken und Zäunen, auf den Kirchhöfen und bey alten Mauern; dieses liebt einen nassen und schwammichten Boden, an den Quellen, Bächen und Gräben, unter den Ellern, auch einen solchen, der etwas schattig ist, und wo die Winterwässer gestanden haben.

Am Geschmacke ist die Braunwurz offenbar bitter, und an Kräften zertheilend, öffnend und reinigend. Sie wird daher, obschon ihr Gebrauch jezt fast außer der Mode gekommen ist, als ein gutes Wundkraut, und zu Zertheilung der Kröpfe, oder Eröffnung verstopfter Drüsen, und Linderung der schmerzhaften goldenen Ader angepriesen. Für die Kröpfe insonderheit muß ihre Wirkung ehemals sehr hoch geachtet worden seyn, weil ihr selbst der Name davon gegeben worden ist. Zu Heilung frischer Wunden scheint sie noch vorzüglich dienlich zu seyn; wenigstens sollen einsmals bey einer Belagerung die Verwundeten mit dieser Pflanze ganz allein verpflegt und curirt worden seyn. Zu allem diesen wird sie theils äusserlich, theils innerlich, theils die Wurzeln, theils die frischen, und für die Räude auch die verfaulten Blätter gebraucht. Einige machen für dergleichen Unreinigkeiten der Haut folgendermaßen eine Salbe daraus. Sie graben im May die Wurzel aus, zerstoßen dieselbe samt dem Kraute in einem Mörser, und pressen den Saft davon aus; hiezu mischen sie Baumöhl und Wachs, von jedem gleich viel, und lassen es auf einem Kohlenfeuer mit

einander so lange aufsieden, bis es die Dicke einer Salbe bekömmt. Andere bereiten aus den Wurzeln eine Salbe, welche wider die schmerzenden Hämorrhoiden, Feigwarzen, Kröpfe und verhärtete Drüsen dienen soll. Sie graben nämlich im Herbste recht saftige Wurzeln aus, zerstoßen sie im Mörser, thun etwas frische Butter hinzu, vergraben es nachher in einem verschlossenen Geschirre unter Pferdemist, oder setzen es 14 Tage lang in eine gelinde Wärme, lassen es alsdann bey gelindem Feuer zerschmelzen, und durch ein Tuch laufen, endlich aber Menschenfett und Wachs darunter mischen, und zum Gebrauch aufheben. Bey alten Schäden wird auch das aus den gedörrten Blättern bereitete und eingestreute Pulver, desgleichen innerlich eingenommen, sowohl dieses, als die pulverisirten Wurzeln, wider die Schmerzen der goldenen Ader und für die Kröpfe gebraucht. Endlich dienen auch die Wurzeln in der Landwirthschaft für die Schweine; denn man hat angemerkt, daß dieselben, wenn sie davon fressen, von Würmern befreyet werden und bleiben, daher auch die Pflanze den Namen Sauwurz bekommen hat.

In den nützl. Beytr. zu den Strelitz. Anz. v. 30. Nov. 1768. wird das klein geschärbete und mit Salz vermengte Braunwurzkraut, zu einer Handvoll eingegeben, als ein Mittel wider das rothe Wasser des Rindviehes empfohlen.

Die große Wasserbraunwurz dämpfet den eckeln Geschmack der Sennesblätter, ohne Nachtheil ihrer Wirkung.

MICH. FRID. LOCHNERI obs. de scrophulariæ aquaticæ majoris virtute traumatica mira; ubi obiter de Liquitaja Brasiliana aliisque, st. in den Eph. Nat. Cur. Cent. VII, obs. 65.

Von den übrigen Arten der Braunwurz hat **Tournefort** allein 19 Arten aufgezeichnet. Die vornehmsten derselben, welche in die Gärten zur Zierde gesetzt zu werden verdienen, sind:

1. Die morgenländische Braunwurzel mit Hanfblättern, Scrophularia orientalis, foliis cannabinis, ein schönes dauerhaftes Staudengewächs, mit einer sehr

trie-

kriechenden Wurzel mit vielen Sprossen, welches bey einer warmen trocknen Lage und Schutz, in sehr kühler, feiner trockener Erde, an den Mauern, Steinen und Bergen sich viele Jahre ohne weitere Pflege recht gut erhält.

2. Die spanische Braunwurzel mit dem Holunder-Blatt, mit großer grüner und pupurrother Blume, Scrophularia hispanica, sambuci folio glabro, flore viridi & phoeniceo magno.

Diese beyden Sorten werden aus dem Samen erzogen, den man im Frühlinge in ein Beet mit lockerer Erde säet. Die hervor gewachsenen jungen Pflanzen versetzt man in ein anders Beet, 6 Zoll weit von einander, begießt sie, und macht ihnen so lange Schatten, bis sie eingewurzelt sind. Das Unkraut auszugäten, und die versetzten Pflanzen bey sehr trocknem Wetter zu begießen, muß nicht unterlassen werden, weil durch beydes ihr Wachsthum sehr befördert wird. Im September hebt man diese Pflanzen mit Erde aus, versetzt sie in Töpfe, welche mit guter Erde angefüllt sind, und setzt sie, weil sie die Kälte des Winters nicht ertragen können, mit andern zarten Gewächsen bey. Im nächstfolgenden Frühlinge blühen ihre viele Blumen, nach deren Abblühen auch der reife Same folgt.

Es können diese Pflanzen auch durch das Theilen der Wurzeln, welche 3 bis 4 Jahre bleiben, fortgepflanzet werden, welche aber selten so viele Blumen, als die aus dem Samen erzogenen bringen; daher es gut ist, wenn man alle Jahr einige aus dem Samen erzieht, um den Abgang der alten durch junge Pflanzen zu ersetzen.

3. Die Braunwurz, welche insgemein die Hunds-Raute genannt wird, Scrophularia canina, Scrophularia ruta canina dicta. Ihr Laub ist rautenartig, zerschnitten und gefiedert. Man erzieht sie aus Samen, wie die vorigen fremden Sorten, hält sie in Töpfen mit guter leuchter und feuchter Erde, und wartet sie nachher in freyer Luft, wo sie den Sommer über blühet.

4. Die gelbe frühe Braunwurzel, Scrophularia vernalis, flore luteo. Ist eine zweyjährige Pflanze, die

sich

sich in den botanischen Gärten, wo sie Schatten, Schuz und einen lockern feuchten Grund findet, von ausfallenden Samen genug vermehret. Sie blühet im Frühlinge sehr zeitig, wenn noch wenig andere Stauden in der Blüthe sind, daß sie deshalb einige Achtung verdient.

II. Das andere Gewächs, dem einige auch den Namen Braunwurz gegeben haben, und welches sonst auch klein Schell- oder Schwalbenkraut, L. Chelidonium minus, heißt, siehe unter Schellkraut.

Braus-Hahn, siehe unter Hahn.

Brausch-Holz, nennen die Böttcher das mürbe Holz, welches sich wohl arbeiten läßt; aber es hält nicht lange.

Brause, Brauskanne, siehe Begießen, und Gieß-Kanne.

Brausen, Fr. Bouillonner, wird von dem Moste oder jungen Weine gesagt, und bedeutet ein Gähren oder Aufwallen desselben. Wenn nämlich der Most in die Fässer gethan worden, so fängt er an zu brausen, und wirft dadurch alle Unreinigkeit, die mit ihm zugleich in die Fässer gekommen ist, aus, daß hernach der Wein hell und klar wird. Es hat dieses Brausen eine sehr heftige Wirkung, so daß Jemand, wenn er dabey in den Keller gehen wolle, schnell davon ersticken würde, wie ich an seinem Otrte ausführlicher zeigen werde.

Brausen in Gebirgen vor dem Thauwetter, siehe unter Thauwetter.

Brause-Erde, siehe unter Thon.

Brausegut, ein Beyname des Benickensteiner Bieres auf dem Harze; siehe Th. V, S. 13.

Brause-Thon, siehe unter Thon.

Braut. Bey dem alten schotländischen Adel war ein sonderbares Gesetz, daß jeder Unterthan seine Braut dem Lehens- oder Grundherrn vorher, zu selbstbeliebiger Disposition präsentiren mußte, ehe er die Ehe mit ihr vollziehen konnte; der König Malcolmus aber hat es, auf Ansuchen seiner Gemahlin Margaretha, abgeschaffet. Voltaire hat von diesem Gesetze das Sujet zu seiner

Komö-

Komödie: Le Droit du Seigneur (das Herrenrecht) genommen.

Ehe und bevor das Brautbette beschritten worden, können Braut und Bräutigam von einander nicht erben, ob auch gleich der eine Theil an dem Hochzeittage verstürbe.

Braut in Haaren, Schwarzkümmel, Nigella romana, s. unter Kümmel.

Braut-Cassen, Heurathscassen. Die Anstalten zu Ausstattung armer Mädchen, sind ein sehr wirksames Mittel, den Ehestand zu befördern, und durch diesen die Einwohner des Landes zu vermehren. Die ledigen Mädchen, welche so viel Mitgift haben, daß dieselbe einer kleinen Haushaltung und Gewerbe zum Anfange dienen kann, werden, aller Leibes- und Gemüthsfehler ungeachtet, allemal eher gesuchet, als andere, die gar kein Vermögen haben, ob sie gleich öfters zum Ehestande und zur Haushaltung viel tauglicher wären. Ein großer Theil des weiblichen Geschlechtes bleibt daher unverheurathet, und, zur Bevölkerung des Landes etwas beytragen zu können, außer Stande gesetzt. Um nun jungen Leuten die Mittel zu erleichtern, sich zu verheurathen und ihre eigene Haushaltung anfangen zu können, hat man, in auswärtigen Staaten sowohl, als auch seit dem Anfange des jetzigen Jahrhunderts in Deutschland, verschiedene Arten von Brautcassen, Frauenzimmersocietäten, Montibus pietatis und andern Hülfscassen errichtet, aus welchen, gegen einen gewissen Beytrag, die Ausstattung lediger Mädchen bestritten werden sollte.

Man findet sonderlich in Italien viele dergleichen Hülfscassen. Zu Lucca und Florenz kann ein Vater, wenn ihm eine Tochter geboren wird, alsobald eine gewisse Summe Geldes, z. B. 100 Kronen, bey dem Aerario anlegen, welches aber keine Zinse trägt; wenn aber die Tochter 18 Jahre alt geworden ist, giebt man ihr zehnmal so viel, mithin 1000 Kronen, womit sie heurathen kann.

Stirbt die Tochter vor dem 18ten Jahre, und der Vater hat noch eine Tochter, so tritt alsdann diese, nach der Zahl der Jahre, an der vorigen Stelle: wo nicht, so bleibt das Geld dem Aerario eigen. Vor dem 18ten Jahre aber darf sich kein Mädchen verheurathen.

Fast alle Brautcassen oder Societäten zu Anfange des jetzigen Jahrhunderts waren dergestalt eingerichtet, daß eine jede Gesellschafterin einige Thaler zum Einschreibegeld erlegte, und daß sodann die Mitglieder die Aussteuer der verheuratheten Mädchen, die in einem Jahre vorgefallen sind, durch ihren unmittelbaren Beytrag zusammen brachten. Wenn z. B. eine jede Gesellschafterin 100 Rthlr. zur Aussteuer haben sollte, die Gesellschaft aber aus 400 Mitgliedern bestand, und im verflossenen Jahre 36 Mädchen geheurathet, und 3600 Rthlr. Aussteuer erhalten hatten: so wurde diese Summe auf alle Mitglieder repartiret, und mithin hatte eine jede 9 Rthlr. zu erlegen. Allein, diese Einrichtung hat den Fehler, daß sich Niemand eher hinein begiebt, als bis er bald heurathen will. Die Aussteuern kommen demnach so überhäuft, daß diejenigen, welche in den ersten Jahren nicht heurathen, den Beytrag nicht ausstehen können; und da diejenigen, welche geheurathet, und ihre Aussteuern gezogen haben, sich des fernern Beytrages entziehen: so müssen solche Anstalten binnen einigen Jahren zu Grunde gehen.

Die zu Anfange des Jahres 1759 zu Erfurt errichtete große Heurath- und Sterbe-Societät, hatte folgende Einrichtung:

1. Besteht diese Societät aus 300 ledigen Personen, welche noch nicht das 45ste Jahr zurück gelegt haben, aber wenigstens 6 Jahre alt seyn müssen. Auch werden Wittwer und Wittwen mit eingeschrieben.
2. Bey der Inscription zahlet jeder pro accessu 8 Groschen, und 16 Gr. zur Casse; die Expectanten aber 8 Groschen, wofür sie einen gedruckten Schein, mit dem Societätssiegel besiegelt, und vom Rechnungsführer unterschrieben, erhalten. Bey wirklich erfolgter Reception aber bezahlen

sie

sie 16 Gr. zur Casse, und 4 Gr. für die Inscription, wofür sie ein Büchlein empfangen, mit dem Societätssiegel besiegelt, und vom Rechnungsführer beschrieben, worin die Artikel, Namen und Expectanten befindlich sind.

3. Zu jeder Aussteuer werden 1 Rthlr. 8 Gr. gezahlet.

4. Wer heurathet oder verstirbt, empfängt vom

1ten	bis 15ten	Beytrag	50 Rthlr.
16	" 30	"	75 —
31	" 45	"	100 —
46	" 60	"	125 —
61	" 75	"	150 —
76	" 90	"	175 —
91	" 105	"	200 —
106	" 120	"	225 —
121	" 135	"	250 —
136	" 150	"	300 —

welches das höchste Quantum ist, so ein Mitglied bey dieser Gesellschaft erhalten kann. Die noch nicht gethanen Beyträge werden in derjenigen Classe, worin eine Person ausgesteuert wird, abgezogen.

5. Die Kosten werden aus der Casse bestritten; auch bekommen die Armen etwas aus derselben.

6. Wenn ein Mitglied 150 Beyträge gethan, und nicht geheurathet hat, so geht es ab, und thut weiter keine Beyträge; dagegen erhält es einen Schein über seine gethane Beyträge, dergestalt, daß von den Verloseten, von 8 zu 8 Tagen, einer seine Befriedigung erhält, es sey dann, daß er unterdessen heurathe oder stürbe; in welchem Falle er das Seinige vor andern zu empfangen hat. Die übrigen Mitglieder, welche nach gedachter Verlosung ihre 150 Beyträge bezahlt haben, folgen den Verloseten in der Ordnung, wie sie solche Beyträge gethan haben.

7. Die Heurathsfälle müssen jedesmal 14 Tage vorher, die Sterbefälle aber sogleich, bey dem Rechnungsführer angezeiget, und dabey ein von ihrer Kirche ausgestellter Todtenschein, nach geschehener Trauung aber der Copulationsschein, eingeschicket werden, damit die Beyträge, sobald als möglich, dazu colligiret werden können, worüber allemal der Rechnungsführer quitiret werden muß.

8. Auch erhalten solche Personen, welche sich in ein Kloster begeben und Profeß thun, das nämliche Quantum, gleich als wenn sie geheurathet hätten.

9. Die Beyträge müssen jedesmal dem im Büchlein angezeigten Collecteur, gegen einen gedruckten und vom Rechnungsführer unterschriebenen Schein, worauf die Numern und Namen dessen, für welchen die Collection geschieht, ohne Aufschub baar erleget werden. Die auswärtigen, oder welche verreisen, können auf einige folgende pränumeriren, und empfangen bey erfolgter Aussteuer die gedruckten Scheine darüber. Widrigenfalls aber, wenn Jemand saumselig in der Bezahlung ist, so ist derselbe ipso facto präcludirt, und hat sich keines Anspruches jemals zu erfreuen; und an dessen Stelle rücket der nächste Expectant.

10. Wenn ein Mitglied Profeß thut, heurathet oder stirbt, haben die Anverwandten, wofern selbige societätsfähig sind, wegen Besetzung der vacanten Stelle den Vorzug; jedoch muß die Anzeige auch 14 Tage vor dem Hochzeit- oder noch vor dem Begräbnißtage, geschehen; denn sonst rücket der nächste Expectant an des Abgegangenen Stelle.

11. Wenn auch Jemand die Beyträge für einen Andern gethan hat, welches jedoch unter Vorzeigung des errichteten Contractes und dessen Einrichtung, als worau die Societät keinen Antheil nimmt, geschehen muß: so wird, gegen Beibringung einer sowohl von dem, der die Aussteuer gethan, als der eingeschrieben worden, ausgestellten Quittung, jedem das Seinige verabfolget. Und so auch Jemand, gegen Versetzung des Büchleins und seiner Scheine, einem Mitgliede etwas darleihet: so wird solches ebenfalls, nach geschehener zeitigen Anzeige bey dem Rechnungsführer, bey erfolgender Aussteuer innen behalten, und dem Creditor zugestellet.

12. Die Aeltern und Vormünder, wenn sie die Beyträge für ihre Kinder und Pflegbefohlene gethan, haben freye Hand, und können sich diese keines Anspruches erfreuen; es müßten denn die Kinder und Unmündigen aus eigenen Mitteln eingeschrieben und ausgestreuert worden seyn, wo ihnen sodann die Aussteuer, ohne Jemandes Anspruch, völlig eigen bleibt.

13. Diejenigen absolvirten Mitglieder, welche nach der Verlosung unverheurathet ihre Aussteuer empfangen haben, können wiederum unter die Zahl der wirklichen Glieder vorzüglich vor den Expectanten aufgenommen werden.

14. Auf die Aussteuergelder kann niemals Arrest geleget werden.

15. Die Societätsangelegenheiten besorgen 2 Räthe als Directores, 2 Commissarii, 2 Rechnungsführer und Collecteurs; die Casse aber haben die beyden Commissarien und

der

der Rechnungsführer in Erfurt unter dreyfachem Beschluß in ihrer Verwahrung.

S. Nachricht von der erfurtischen großen Heurathe- und Sterbesocietät, im XV. Bande der leipz. Samml. S. 3. fgg.

Diese von dem Landesherren selbst confirmirte Societät, scheint einen sichern und ziemlich nachhaltenden Fond zu haben. Von 300 wirklich eingeschriebenen Mitgliedern, empfängt die Casse, inclusive der Einschreibegebühren, gleich im Anfange 300 Rthlr., und wenn die Zahl voll ist, so kömmt auch das Expectantengeld dazu. Diese Summe kann wenigstens indessen, daß ein Ausgabefall vorfällt, verkehret und genutzet werden, und es geht dem Capital und diesen Interessen, bey einem oder mehrern Ausgabefällen in der ersten Classe, so aus funfzehnmal geschehenem Beytrag besteht, wenig oder nichts ab; denn es muß bey wirklichem Ausgabefall jedesmal ein Mitglied 1 Rthlr. 8 Gr, wieder beytragen. Und wenn man nur 10 Beyträge, bey so viel Ausgabefällen, annimmt: so kommen durch jeden Beytrag 400 Rthlr. zu der ersten Anlage, welches von 10 Beyträgen eine Summe von 4000 Rthlr. ausmacht; und davon würden 10 Ausgabefälle, jeder à 50 Rthlr., nur 500 Rthlr. erfordern; folglich bleiben 3500 Rthlr. in der Casse, und kommen zur ersten Anlage hinzu. Dieses nun muß sich nach der Einrichtung von Classe zu Classe vermehren, und ungeachtet die Ausgabe von Classe zu Classe steigt, dennoch ein großes Capital zum Verkehr davon übrig bleiben; es müßten denn in einer sehr reichen Ausgabecasse auf einmal alle 300 Mitglieder mit einer sehr großen Hülfe ausgestattet werden müssen, welcher Fall aber so leicht nicht zu vermuthen ist. Es ist also diese Societät an sich selbst eine sichere und nicht so leicht aufhörende Hülfssocietät, sonderlich, wenn man auch die von Zeit zu Zeit hinzukommenden Expectanten, als die Pflanzschule neuer und wirklich recipirter Mitglieder, bedenkt.

S. Sendschreiben von der großen Heurathe- und Sterbesocietät zu Erfurt, in den leipz. Samml. a. angef. Ort. S. 127. f.

Eine ganz andere Frage aber ist es, ob diese Societät jemals vollständig beysammen seyn werde? und hiezu geben die bey ihrer übrigen Einrichtung sich einfindenden Fehler wenig Hoffnung, und diese Fehler sind zugleich dem Endzwecke, den man bey dergleichen Hülfscassen hat, gerade zuwieder. Da die gegenwärtige zugleich eine Sterbesocietät ist, und der Beytrag und die Hülfsleistung auch auf die Begräbnisse und deren Kosten geht, der Nutzen davon aber mehrentheils nur den Glocken, Kirchengebäuden, Kirchen- und Schulbedienten zu gute kömmt, vieles auch auf unnützen und eiteln Pracht der Leichenbegängnisse verwendet wird; da vielmehr die Hülfe aus dieser Casse den armen und dürftigen Wittwen und Waisen des abgestorbenen Mitgliedes, allein zu ihrer Nothdurft und besserm Fortkommen, gereichet werden sollte: so kann die Einrichtung der Societät in diesem Stücke nicht gebilliget werden. Hienächst sollen auch die Nonnen und Mönche, welche sich in die bey den Römischkatholischen gewöhnlichen Klöster begeben, und niemals heurathen dürfen, ebenfalls an dieser Societät unter den protestantischen Mitgliedern Theil nehmen. Können aber wohl Protestanten, nach ihren Grundsätzen und mit guten Gewissen, sich in eine Societät einlassen, die zugleich die Beförderung der Klostergelübde und die Bereicherung der Klöster zum Zweck hat? und wie soll diese Societät den Ehestand und die Bevölkerung des Landes befördern, da sie zugleich das Klosterleben, einen Stand, der die größte Entvölkerung nach sich zieht, befördern soll? möchte man nicht auf die Gedanken kommen, daß man hiebey nichts weniger, als die Beförderung des Ehestandes, zur Hauptabsicht gehabt hätte? zumal da man die Mitglieder bis in ihr 45stens Jahr aufnimmt. Auch scheint es, daß man diese Societät nicht bloß für Arme und Dürftige errichtet habe, sondern daß selbige auch vermögenden Personen offen stehe; wo bleibt aber alsdann wiederum der Endzweck

zweck, und verdient eine solche Anstalt den würdigen Namen einer Hülfscasse? endlich fehlt auch eine Haupteigenschaft einer solchen Societät, nämlich die Sicherheit der Casse. Denn weder der Landesherr, noch das Publicum, noch einer oder mehrere von denen, die mit der Casse zu thun haben, versichern, für die Gewähr und für die Casse zu stehen. Wer wird sich also wohl in eine so unsichere Sache einlassen?

Weit gründlicher ist der Entwurf einer solchen Heurathssocietät abgefaßt, welchen Hr. v. Justi in seiner Policeywissenschaft mitgetheilt hat. Er setzt voraus, daß dergleichen Societäten kein bloßes Privatwerk seyn müssen, sondern unter obrigkeitlicher Authorität und Aufsicht angeordnet werden sollen, auch Gründlichkeit, Redlichkeit und gute Ordnung und Einrichtung dabey Statt finden müsse. Er zeigt hierauf, daß solche Anstalten mit vollkommener Gründlichkeit und Zuverlässigkeit errichtet werden können, wenn auch gleich kein Fond oder Stiftung dazu vorhanden ist; und daß eine Societät, zu Ausstattung armer Mädchen, einem jeden Mädchen in seinem 18ten Jahre 50 Rthlr. geben kann, welches in seinem dritten Jahre in die Societät eingeschrieben worden, und jährlich einen Thaler zur Societätscasse contribuirt hat. Er weiset, wie die Möglichkeit davon auf dem ordentlichen Laufe der Natur beruhet, nach welchem die meisten Menschen in ihrer Kindheit sterben, und folglich mehr als die Hälfte derjenigen, die in die Societät eingeschrieben sind, das Alter, sich zu verheurathen, nicht erreichen. Er nimmt an, daß die Hälfte der Eingeschriebenen versterben, ehe sie ihr 10tes Jahr völlig erreichen, und diese haben zeither ihren Beytrag geleistet, welchen die Societät gewinnt; und daß von denen Mädchen, die das 10te Jahr erreicht haben, noch jährlich die funfzigste sterben wird. Wenn also 500 Mädchen in ihrem ersten bis dritten Jahre zur Societät eingeschrieben würden, so würde sich diese Anzahl, bis

sie 10 Jahre erreichen, bis auf die Hälfte vermindert haben, und es würden nur noch 250 übrig seyn. Von diesen 250 Mädchen würden jährlich noch 5 Personen sterben; dieses betrüge in 8 Jahren, ehe sie 18 Jahre alt werden, noch 40 Personen; und mithin würde die Societät von 500 Personen nur 210 auszustatten haben; daher also leicht begreiflich wäre, daß die Societät, ohne andern Fond, einer jeden 50 Rthlr. geben kann, ungeachtet eine jede vor sich nur 17 bis 18 Rthlr. beygetragen hat.

Hierauf zeigt Hr. v. Justi, nach was für Regeln der Beytrag entrichtet werden muß. Da die Menschen, sagt er, in ihrer Kindheit am ersten von dem Tode hingeraffet werden, so ist es billig, daß sich auch die Einrichtung der Societät auf diesen Lauf der Natur gründe, und daß diejenigen am wenigsten beytragen, die in ihrer zarten Kindheit in die Societät eingeschrieben werden. Die Gesetze einer solchen Societät würden dergestalt abzufassen seyn, daß diejenigen, die in ihrem ersten bis dritten Jahre der Societät einverleibet würden, jährlich bis zu ihrer Verheurathung 1 Rthlr. zu entrichten hätten; diejenigen aber, die sich im 4ten Jahre einschreiben ließen, würden 1 Rthlr. 4 Gr. jährlich beyzutragen haben; im 5ten Jahre würde der Beytrag 1 Rthlr. 8 Gr. seyn müssen; und so würde die Abgabe zur Gesellschaftscasse jährlich mit 4 Gr. zu vermehren seyn, so, daß diejenige, so sich erst in ihrem 12ten Jahre einzeichnen ließe, jährlich 2 Rthlr. 12 Gr. zu entrichten hätte. Nach dem 12ten Jahre aber würde Niemand mehr in die Societät aufzunehmen seyn; weil man sonst sich in die Societät nicht eher, als kurz vor der Verheurathung, begeben würde, wobey eine solche Gesellschaft unmöglich bestehen könnte. Damit auch der jährliche Beytrag richtig einkomme, und die Societät sich beständig im Stande befinde, die Ausstattungen jährlich zu leisten: so müßten die Gesetze verordnen, daß, wenn ein Jahr und ein

Mo-

Monat verflossen ist, ohne daß der Beytrag erfolget, das eingeschriebene Mädchen sofort ohne Rückfrage aus der Societät ausgestrichen werden solle. Es sollte ihr zwar frey stehen, hernach wieder einzutreten; allein, es könnte auf ihren vorhergehenden Beytrag alsdann kein Betracht genommen werden. Sie müßte das Einschreibegeld von neuem entrichten, und der Beytrag würde nach ihrem nunmehrigen Alter gerechnet. Die Betriegereyen aber in Ansehung des Alters könnten durch die Extracte aus dem Kirchenbuche, welche bey der Einschreibung beygeleget werden müßten, verhindert werden.

Was die Einrichtung der Societät und den beständigen Fond derselben betrifft, würde ein jeder Vater oder Vormund, bey der Einschreibung seiner Tochter oder Pflegebefohlnen, 1 Rthlr. 12 Gr. zu entrichten haben. Ein Thaler würde zur Societätscasse genommen, 12 Gr. aber wären für die Bemühungen der Directoren. Wenn man annähme, daß in einem Kreise, oder Fürstenthume, sich 500 Mädchen in diese Gesellschaft begäben, so bestünde die Societätscasse gleich Anfangs aus 500 Reichsthalern. Wenn ferner gesetzt würde, daß die eingeschriebenen Mädchen von 3 bis zu 12 Jahren aus allerley Alter bestehen, und mithin, da die im 12ten Jahre jährlich 2 Rthlr. 12 Gr. zu entrichten haben, die mittlere Summe genommen und in Anschlag gebracht würde, daß von jedem Mädchen jährlich 1 Rthlr. 18 Gr. einkäme: so würde dieses jährlich 875 Rthlr. betragen. Wenn nun diese Summe gegen 5 von hundert auf sichere Hypothek ausgeliehen würde, und jährlich 875 Rthlr. als jährlicher Beytrag der eingeschriebenen Mädchen zu diesem Hauptstamme hinzu kämen, die jährlichen Interessen aber zu dem Capital geschlagen würden: so würde die Societätscasse, nach Ablauf von 6 Jahren, aus 6621 Rthlr. 23 Gr. 6 Pf. bestehen. Binnen 6 Jahren aber, wenn die Mädchen nur bis ins 12te Jahr zur Einschreibung zugelassen würden, und wenn die Aus-

stattung nach den Gesetzen der Societät nicht eher Statt fände, als bis sie 18 Jahre erfüllet hätten, könnte keine Aussteuer vorfallen, und alle Einkünfte könnten folglich von der Casse auf Zinsen ausgethan werden. Die Societät würde demnach, nach Ablauf von 6 Jahren, einen ansehnlichen Fond von 6621 Rthlr. haben. Dieser Fond müßte niemals angegriffen werden. Man würde davon jährlich 331 Rthlr. Interessen zu ziehen haben. Wenn man nun den jährlichen Beytrag von 500 Mädchen an 875 Rthlr. dazu rechnete, so würde die Societät jährlich 1206 Rthlr. Einkünfte haben, und mithin jährlich 24 Mädchen mit 50 Rthlr. ausstatten können. Wie also die eingeschriebenen Mädchen das 18te Jahr erfüllet hätten, so würden sie ihre Aussteuer bekommen können, wenn man annähme, daß sich vom 3ten bis zum 12ten Jahre Mädchen von allerley Alter hätten einzeichnen lassen. Da oben gezeigtermaßen von 500 Mädchen, nach dem gewöhnlichen Laufe der Natur, nur 210 übrig blieben, wenn sie alle ein Alter von 18 Jahren erreichen sollen: so würden diese 210 Mädchen in 9 Jahren sämtlich ausgestattet seyn, wenn jährlich 24 ihre Aussteuer erhielten. Es würde also die Anzahl der jährlichen Ausstattung vollkommen zureichen.

Anstatt derjenigen Mitglieder der Societät, welche absterben, oder verheurathet werden, würden andere aufgenommen. Die Gesellschaftscasse hätte also an ihren Einkünften keine Verminderung zu befürchten. Dennoch hätte es mit diesen neu angenommenen Mitgliedern die nämliche Beschaffenheit. Die Zeit, in welcher sie auszusteuern sind, fiele immer später hinaus, und das machte also in den Ausgaben der Casse keine Veränderung. Es blieben immer die nämlichen Einkünfte; und die jährliche Ausstattung von 24 Mädchen würde allemal zureichen, die sich ereignenden Fälle der Verheurathung zu bestreiten.

Wenn

Wenn ein Mädchen das 18te Jahr ihres Alters erfüllet hätte, so müßte der jährliche Beytrag aufhören. Eine entgegen gesetzte Einrichtung würde übereilte Heurathen veranlassen, damit man sich des jährlichen Beytrages entledigte; und diejenigen, welche das Unglück hätten, keine annehmliche Partie zu finden, würden doppelt unglücklich seyn, indem sie mehr entrichten müßten, als andere. Wenn also ein Mädchen nach 18 Jahren nicht heurathete, so bliebe das Capital der zu ihrer Ausstattung gewidmeten 50 Rthlr. bey der Societät stehen, bis sie das 24ste Jahr erfüllet hätte. Dieses wäre ein Vortheil, welcher der Societätscasse zufloße. Nach 24 Jahren würde ihr das Capital mit $2\frac{1}{2}$ Rthlr. jährlich verzinset, und nach 36 Jahren, da vermuthet werden müßte, daß sie die Hoffnung zur Verheurathung verloren hat, müßte ihr frey stehen, die 50 Rthlr. selbst zu heben, und nach ihrem Gefallen anzuwenden. Im Fall ihres Absterbens vor dem 36sten Jahre, wäre ihre Aussteuer der Societät anheim gefallen, nach 36 Jahren aber wäre es ihr Eigenthum, welches sie nach Erbgangsrecht, oder durch einen letzten Willen, zu vererben befugt wäre. Diese Einrichtung wäre für die Interessenten billig, zugleich aber auch für die Societät vortheilhaft.

Die Besoldung der, zu dieser Anstalt erforderlichen, Directoren oder Bedienten, erwartet Hr. v. Justi von der Gütigkeit der Regierung, und von ihrer Geneigtheit, das Aufnehmen des Staates zu befördern. Er will zwar nicht vorschlagen, daß ein Landesherr diesen Directoren eine wirkliche Besoldung auszahlen soll; denn dieser Punct dürfte verursachen, daß dergleichen Anstalten desto weniger zu Stande kämen, weil die Cassen in den meisten Ländern schon genugsam mit Besoldung beschwert wären; allein, es hätte der Staat viel andere Mittel in Händen, dergleichen Dienste zu belohnen. Man dürfte nur den Directoren ein Canonicat, oder andere geistliche Pfründe, womit keine Arbeit verknüpft ist, geben, so

würden sie schon damit zufrieden seyn; oder, man sollte den Directoren Anwartschaften auf einträgliche Bedienungen geben. Es würden sich alsdann schon Leute finden, die Vermögen hätten, Caution zu bestellen, und die genugsame Fähigkeit und Redlichkeit hätten, einer solchen Anstalt vorzustehen. Könnte aber diese Anstalt weder mit einem Canonicate, noch mit andern Gnadenbezeigungen für die Directoren unterstützet werden, so würde sie dennoch bestehen können; es würde nur darauf ankommen, daß eine jede Gesellschafterin jährlich 6 Gr. mehr entrichten müßte. Man würde auf diese Art jedem Director jährlich 50 Rthlr. Besoldung aussetzen können, und mit dem halben Thaler Einschreibegebühren würde dennoch ein jeder, ein Jahr in das andere gerechnet, auf 100 Rthlr. jährlich stehen. Man müßte Männer, die davon nicht lediglich zu leben hätten, und die aus Menschenliebe und patriotischer Gesinnung für die Wohlfahrt des Staates diese Bemühung über sich nähmen, erwählen.

Diese Anstalt extendirt Hr. v. Justi nicht allein auf geringe und armen Leute, sondern es könnten auch Leute mittlern Standes Theil daran nehmen. Diejenigen, welche sich gleich Anfangs auf doppelten Beytrag einschreiben lassen, und denselben jährlich entrichten, hätten 100 Rthlr. Aussteuer zu heben; und so müßte der Beytrag drey- und vierfach und höher geschehen, und die Aussteuer nach Proportion desselben erhoben werden können. Wenn ein Vater mittlern Standes für seine Tochter, von ihrem dritten Jahre an, 4 Rthlr. jährlich erlegt, und also nach und nach überhaupt 61 Rthlr. 12 Gr. für sie bezahlt, so wird es ihm ganz wohl gefallen, wenn seine Tochter dafür bey ihrer Verheurathung 200 Thaler heben kann.

Die zu unsern Zeiten fast durch ganz Europa eingeführten neuen genuesischen oder so genannten Zahlen-Lotterien, sind gleichfalls als eine Anstalt zur Ausstattung armer Mädchen anzusehen. Diese Lotterie besteht, bekanntermaßen, aus den Zahlen von 1 bis 90, und bey einer jeden Zahl wird der Name eines armen Mädchens geschrieben. Es werden jedesmal 5

Zahlen

Zahlen gezogen, welche die Gewinste bestimmen; die 5 armen Mädchen aber, bey deren Namen die 5 herausgezogenen Zahlen gestanden haben, bekömmt eine jede von der Lotterie, eine gewisse bestimmte Summe Thaler oder Gulden zur Aussteuer. Es kömmt dieses nur denen vom niedrigern Stande zu Nutze. Ob nun gleich auch hieran dem Staate sehr gelegen ist; so ist doch noch nicht alles erreicht, wenn nicht auch arme Personen vom Mittelstande sich zu verheurathen Gelegenheit finden können. Billig sollten diejenigen Mannspersonen, welche in den Umständen sind, daß sie heurathen können, eine gewisse jährliche Steuer entrichten, wenn sie eine festzusetzende Anzahl Jahre erreicht hätten, und noch im ledigen Stande bleiben wollten. Diese Steuer sollte zu Anstattung dürftiger Jungfern von gleichem Stande angewendet werden; vielleicht würde dadurch beyden geholfen. Man ist schuldig, seinem Vaterlande einen Theil seiner Bequemlichkeit aufzuopfern, und demselben Einwohner zu erziehen, die nach uns dasselbe bewohnen. Wer solches nicht thun will, muß wenigstens durch einen Geldbeytrag denen zu Hülfe kommen, die in diesem Stücke einen bessern Willen haben. Ein jeder behält dennoch die Freyheit, sich von dieser Auflage, so bald er will, durch eine Heurath zu entledigen. Die Heurathscassen würden dadurch eine Einnahme bekommen, die an manchem Orte beträchtlich seyn kann. Unsere Vorfahren haben ohne Zweifel das Hagestolzen-Recht nur um deswillen eingeführt, damit die Jungfern desto leichter Männer bekommen möchten. Nur Schade, daß der Nachlaß eines alten Junggesellen nicht sämtlich zu den Heurathscassen gewidmet worden! Bey denen Nationen, wo die natürlichen Gesetze und Triebe noch den Vorzug haben, welche aber in der gesitteten europäischen Welt durch Vorurtheile meistens unterdrückt sind, heurathet ein Mann, wenn er dazu die Jahre hat, nach seinen Neigungen, und genießt das damit verknüpfte unschuldige Vergnügen, mit einer wahren Zufriedenheit. Bey uns aber kömmt alles aufs Geld an. Das Sprichwort: Geld! Mädchen ich habe dich lieb! ist so eingeführt, daß es das Ansehen hat, als wenn die Liebe eines Mannes nicht anders, als um Geld, zu Kaufe wäre. Wie ist aber bey diesen Umständen ein Gegenmittel zu finden? Wollte man sagen, daß die Natur mit wenigem zufrieden sey; daß ein junger Anfänger nicht gleich verlangen müsse, so gut zu leben, wie alte Eheleute, die durch vieljährige Mühe und Arbeit sich etwas erworben haben, welches sie zu ihrer Bequemlichkeit anwenden können: so wird man anworten, daß solches gegen den Wohlstand sey. Der Mann wird also das

Heu-

Heurathen unterlassen; und manche Aeltern glauben auch sehr übel für ihre Tochter zu sorgen, wenn sie dieselbe einem Manne geben, der nicht zur Aufwartung der Frau die nöthigen Bedienten halten kann. Arbeiten schickt sich nur für Leute, die von dem geringsten Stande sind. Man will nur wohl leben, und gute Tage zählen. Ob dieses dem Zwecke des menschlichen Daseyns gemäß sey, überlasse ich einem jeden zu beurtheilen. Indessen ist es nun einmal so, und die Mode wird durch Vernunftschlüsse schwerlich geändert werden. Könnte man viele dergleichen Lotterien zu Stande bringen, die der hamburgische Patriot vorgeschlagen hat, so wäre noch wohl bisweilen eine Braut reich zu machen. Diesem Vorschlage zu Folge sollten hundert tausend unverheurathete Jungfern oder junge Wittwen, jede einen Thaler, einlegen; die Lotterie sollte nur einen Gewinn haben, und derjenige, so die Lotterie angestellet, wollte der Beglückten ihr Ehemann werden. Auf diese Weise möchte aber wohl wenigen zu helfen seyn, und so viel ich weiß, ist noch keine Lotterie von dieser Art zu Stande gekommen. Etwas besser hat es jener Engländer gemacht, welcher seine artige Tochter zu verheurathen wünschte, indem er derselben einen anständigen Brautschatz verschaffte, und zugleich veranlaßte, daß ihre Artigkeit beobachtet wurde, welche sonst vielleicht nicht würde bemerkt worden seyn. Die Geschichte davon findet man im 23. St. der hannov. nützl. Samml. v. J. 1757, Col. 359 — 366, und im 21. St. der neuen Stuttg. Real-Zeitung. v. J. 1766, S. 326 — 330.

Von Brautcassen, s. Hrn. Bergius Policey- und Cameralmagazin, Th. I, S. 318 — 325.

Von den Anstalten zu Ausstattung armer Mädchen, s. Hrn. von Justi Policeywissenschaft, Band I, S. 221 — 234.

Braut-Schatz, Ausstattung, Ehegeld, Ehesteuer, Heimsteuer, Heurathsgut, Mitgabe, Mitgift, L. Dos, Dotalitium, Fr. la Dot, ist die Summe an Geld und andern Gütern und Stücken, die eine Frau zu ihrem Manne bringt, und davon sie ihm den Nießbrauch, wegen der auf sich habenden Verpflegung und Versorgung der Familie und des Hauswesens, überläßt.

Bey den alten Spartanern und Griechen, wie auch bey einigen Indianern, war dergleichen Mitgabe unbekannt; daher sie ihren heurathenden Töchtern, statt deren, einen Spinnrocken nebst der Spindel mitzugeben pflegten. Die Römer aber führten die Mitgabe als etwas Nöthiges und

Nütz-

Nützliches ein, und begabten sie mit vielen Privilegien. Sie rührt entweder aus des Vaters Gut, welcher die Tochter auszustatten nach den Rechten verpflichtet ist, oder auch anderwärts, her, wenn z. B. die Mutter ihre Tochter für sich, oder die Bluts- und andere Freunde, eine Jungfer ausstatten; es fällt auch, nach des Weibes Tode, wenn sie keine Kinder hinterläßt, die Mitgift ihren Erben wieder anheim; bey adeligen Personen aber wird sie, an einigen Orten, nicht wieder erstattet. Das Weib hat, der Mitgift wegen, in allen Gütern ihres Mannes zur Versicherung eine stillschweigende Hypothek oder heimlich Pfand, und wird, wenn sich ein Concurs der Gläubiger ereignet, den meisten derselben vorgezogen. Die Mitgift war schon im Alten Testamente bekannt; denn, nach 1. Kön. IX. 16, gab Pharao seiner Tochter die Stadt Gaser zur Heimsteuer mit. Das römische Frauenzimmer rechnete die Siege ihrer Väter, und den daraus entstandenen Ruhm, ihrem Bräutigam zur Mitgift an. Siehe auch Leibgedinge.

Von dem Brautschatze bey den alten Deutschen, s. im Art. Heurath.

Ob das vorzügliche Recht des Brautschatzes für gemeinnützig zu halten, oder gegen andere Vortheile abzuschaffen sey, ist. im 25 und 26. St. der hannov. gel. Anz. a. d. J. 1750.

Von der allzureichlichen Bestimmung des Brautschatzes, als einer Ursache des Verfalls vieler Meierhöfe, s. das 82. St. derselben, v. J. 1752, Col. 1103. flg.

Braxatio, s. Bierbrauen.

Bray, s. *Brai*.

Bray sec, s. *Arançon*.

Bréaut, Bruant; s. Emmerling.

Bréaune, s. Brionne.

Brebis, das Weibchen des Widders; s. Schaf.

Brech-Arzeneyen, s. Brech-Mittel.

Brech-Bark, s. Breche bey den Bäckern.

Brech-Block, nennet man, auf dem Messingswerke, einen senkrecht stehenden hölzernen Klotz, auf dem eine eiserne Platte liegt. Diese trägt 2 starke Eisen, in der

Ent-

Entfernung von 1 Fuß, woran man die Platten des Garkupfers leget, und dieselben, ehe sie in die Schmelztiegel geworfen werden, mit einem gewöhnlichen Schmiedehammer, der Brechhammer genannt, zerschlägt. Eine Abbildung davon findet man, in Sprengels Handwerke und Künste, 4ter Sammlung, auf der zum Messingswerk gehörigen Kupfertafel, Fig. 1.

Brech-Bohne, s. oben unter Bohne, S. 129,

Brech-Eisen, s. Brech-Stange.

Brech-Hammer, s. oben unter Brech-Block.

Brech-Mittel, Vomitiv; von deren Gebrauche bey Menschen, s. unter Brechen oder Erbrechen.

In der Vieharzeneykunst, fallen Brechmittel eben so wohl bey den Pferden, als bey dem Hornvieh, weg. Was erstlich das Pferd betrifft, so hat die Erfahrung gelehrt, daß dieses Thier sich gar nicht erbrechen könne, vermuthlich weil die Muskeln, welche bey andern Thieren das Erbrechen durch ihr Zusammenziehen bewirken, bey dem Pferde nicht stark genug dazu sind. Giebt man daher ihm, oder den mit ihm überein kommenden Thieren, Brechmittel ein, so wirken diese Arzeneyen zwar mit einer Heftigkeit auf ihren Magen und den übrigen Körper, und verursachen ihm Beängstigungen, aber ein wirkliches Erbrechen folgt nicht, wenn man ihm auch die Brechmittel in einer sehr großen Menge eingäbe. Man würde daher auch durch die Verordnung eines Brechmittels für ein Pferd die Absicht nicht erreichen, in welcher man es sonst giebt, die in dem Magen des kranken Thieres enthaltenen Unreinigkeiten durch den nächsten Weg am geschwindesten auszuleeren, ja, man würde so gar demselben dadurch Schaden zufügen; und deswegen gebraucht man sie gar nicht.

Bey dem wiederkäuenden Vieh richten die Brechmittel noch weit weniger aus. Der Bau ihres Magens, oder vielmehr die Art ihrer Verdauung durch vier Mägen, ist daran Schuld; und auch hier fällt also der Gebrauch der Brechmittel weg.

Wie viele Vortheile würden wir aber nicht in der Viehartzneykunst davon haben, wenn es der Bau des Körpers bey dem Viehe erlaubte, die Brechmittel zu gebrauchen, die öfters bey den Krankheiten des Menschen so großen Nutzen stiften! Manche Krankheiten des Viehes würden wir vielleicht mit geringer Mühe durch den Gebrauch dieser Mittel heilen können, die uns so viele Mühe verursachen, da wir derselben entbehren müssen.

S. Hrn. Prof. Erxleben Einleitung in die Viehartzneykunst, Gött. und Gotha 1769. 8. S. 139. f.

Hr. v. Sind Unterricht in den Wissenschaft. eines Stallmeisters, Gött. 1775. gr. 8. S. 471.

Brech-Nuß, Jatropha; s. Purgiernuß.

Brech-Schöben, s. Ageln.

Brech-Stange, Brecheisen, Brechhebel, ist ein runder oder eckiger Stab Eisen, der an dem untersten Ende etwas gekrümmt, breit geschlagen, in der Mitte auch wohl gespalten, und dabey spitzig zulaufend gemacht ist, in welchem Falle er auch Kuh- oder Geißfuß, Fr. Pied de chevre genannt wird. Man hat dergleichen von verschiedener Größe; auch mit kleinen Rädern.

Die Brechstange gebraucht der Maurer und Steinbrecher, um damit die Steine in den Steinbrüchen und die alten Mauern ab- und einzubrechen. Die Schlosser haben ebenfalls Brecheisen, um verschlossene Zimmer und Kästen aufzusprengen. Die Brechstange der Brunnenmacher ist oben von Holz, und sie gebrauchen dieselbe bey Mauern, die durchbrochen werden sollen, oder unter dem Kranze durchzubrechen; imgleichen, Steine und Felsen vermittelst einer Winde heraus zu winden, wenn der Boden felsig ist.

Eine Abbildung eines Geißfußes findet man in Leupolds Schauplatz der Wasserbaukunst, Tab. VII, Fig. 7. Siehe auch Hebel.

Brech-Wurzel, s. Ipecacuanha.

Breche, bey den Bäckern, sonderlich Prezelbäckern, Fr. Brie, oder Broye, ist eine starke dreyzollige Bohle, wel

che am Ende schmal zuläuft, damit man bequem darauf sitzen könne. Siehe Fig. 362. Dicht bey dem Sitze wird eine Scheere eingezapft, in welcher eine Stange mit einem eisernen Nagel steckt. Die Stange hat 6 bis 8 Zacken oder Zähne, welche den Prezelteig geschmeidig machen oder durchwirken. Die Stange wird nämlich beständig aufgehoben und in den Teig gedrückt, und der Teig von den Vornsitzenden fleißig umgewendet. Diese Maschine wird auch die Brechbank, und die Stange der Knetescheit, genannt.

Bey den Pfefferküchlern, ist die Breche etwas anders eingerichtet. Siehe Fig. 363. Es ist nämlich ein starkes Bret a b c, auf einem Fußgestelle b d, einige Fuß über dem Fußboden erhöhet. An der hintersten schmalen Seite ist der Brechbaum c e mit einem Gewinde c befestigt. Das Brechbret a b c selbst wird mit Mehl bestreuet, welches in einem Kasten f bey der Hand ist. Beym Gebrauche dieser Breche legt der Pfefferküchler den Teig, um dessen dunkelbraune Farbe in eine gelbliche zu verwandeln, auf das Bret a b c, unter den Brechbaum c e. Zwo Personen drücken auf den Teig mit dem Brechbaume aus allen Kräften, und der Meister selbst wendet ihn beständig mit den Händen um, damit alle Theile nach und nach von dem Brechbaume durchgearbeitet und geknetet werden. Wenn diese Arbeit etwann eine Viertelstunde fortgesetzt ist, schneidet der Pfefferküchler in den Teig mit einem Messer ein, und untersucht den Schnitt, ob noch braune Streifen in dem Teige sind. Ist dieses, so muß der Teig von neuem mit der Breche durchgearbeitet, und diese Arbeit so lange fortgesetzt werden, bis sich, nach einer von neuem angestellten Probe, nicht mehr braune Streifen in dem Teige zeigen. Durch das Brechen wird der Teig merklich gelber und fester. Erhält eine Pfefferkuchenart Gewürze, so werden diese gleichfalls beym Brechen unter den Teig geknetet. Nach dem Brechen wird der Teig in Kuchen verwandelt. Siehe Pfefferkuchen.

Bey

Bey den Nudelmachern, wird der Teig zu den italienischen Nudeln ebenfalls mit dergleichem Brechbaume, und zwar zwo Stunden hinter einander, gebrochen, indem man die rechte Hüfte und die rechte Hand auf das äußerste Ende des Brechbaumes stützet, da unterdessen das andere Bein die Bewegung verursachet, und mit dem Fuße zu gehöriger Zeit an die Erde stößt, um den Körper nebst dem Brechbaume in die Höhe zu heben, indem man die linke Hand zugleich frey haben und bewegen muß. Auch der Kopf folgt diesen Bewegungen, welche bey den Italiänern, und noch mehr bey den Einwohnern in Provence, nach dem Tact geschehen. Das wiederholte Durcharbeiten des Nudelteiges geschieht in allem 16mal.

Eine Abbildung der Nudelbreche, findet man bey Herrn Malouins, Beschreib. der Müller- Nudelmacher- und Beckerkunst, im VIII. Th. des übers. Schauplatzes der Künste und Handwerke, Tab. III, P. Tab. IV, Fig. 2 und 3.

Breche, in der Landwirthschaft, Fr. Brie, Broye, Macque, das hölzerne Instrument, worauf der Flachs und Hanf gebrechet oder gebraket, d. i. gequetschet und von seiner äußerlichen Haut befreyet wird, damit man die innern Fasern bekomme; s. unter Lein.

Breche, bey den Schmieden, ist ein starkes, etwann 2 bis 3 Zoll dickes, an die 25 Pfund schweres, 1½ oder 2 Ellen langes, eine gute halbe Elle breites, gegossenes Eisen oder dergleichen Platte, welche an die 2, in die Essen eingegossenen, eisernen Haken, um den Schmieden zum Schirm wider die Hitze zu dienen, aufgehängt wird.

Breche, in Weinbergen, ist eine von denen Arbeiten, welche jährlich zu Ende des May, oder nachdem der Weinstock stark getrieben hat, auch etwas eher, zu verrichten nöthig sind, und welche ich, des Zusammenhanges wegen, unter dem Art. Weinstock beschreiben werde.

Breche, s. Brège.

Brechen oder Erbrechen, sich übergeben, vomiren. Der Magen des Menschen und verschiedener Thiere ist dergestalt gebauet, daß er sich nach dem Reize verschiedener hinein gebrachten Dinge heftig und gewaltsam zusammen zieht, und das darin enthaltene wieder durch die Speiseröhre und den Mund von sich giebt. Die Cur desjenigen Brechens beym Menschen, welches eine starke Verunreinigung des Magens, eine angehäufte faule Galle, oder genossene Gifte zum Grunde hat, besteht in der Unterhaltung des Brechens selbst. Selten ist es in diesen Fällen rathsam, ordentliche reizende Brechmittel zu geben. In der Gallenkrankheit, und nach genossenen Giften, wo man eine baldige Entzündung des Magens und der Gedärme zu befürchten hat, würden solche den größten Schaden hervorbringen. Dennoch ist es nöthig, die zum beständigen Brechen reizende Materie fortzuschaffen. Solches geschieht am sichersten, wenn man den Magen mit vielen warmen Feuchtigkeiten und öhligen Dingen überschwemmt. Dadurch wird der Magen ausgespühlt, wieder die fressende Schärfe der vorhandenen Materie geschützet, und endlich ganz geleeret. Das Brechen unterhält man durch folgende Dinge: man trinkt viel lauliches Wasser, viele laulichte Habergrütze, (lauliches Wasser mit Küchensalz, wenn ein grober zäher Unrath im Magen liegt,) ½ Maß lauliches Wasser mit 2 Löffelvoll Weinessig und 4 Loth Baumöhl, warmes Bier mit vieler Butter, viel Baumöhl, Mandelöhl. Nachdem der Magen ziemlich geleert, und die Neigung zum Brechen geringer geworden ist, nimmt man, um sich von der Entkräftung zu erholen, des Tages einigemal von folgendem Julepp. Man nimmt das Weiße von einem Ey, klopft und schlägt es stark, läßt es eine Viertelstunde ruhig stehen, und nimmt hernach den Schaum, der sich oben gesetzt hat, davon weg. Auf das übrige gießt man 2 Löffelvoll weißen Wein, und 4 Löffelvoll Rosenwasser; vermischt dieses alles, und

löset

löset noch 4 Loth zu Pulver gestoßenen Zuckercand darin auf. Oder: man trinkt eine Vermischung aus dem Gelben von 2 Eyern, mit 2 Eßlöffelvoll rothen Wein, und 2 Eßlöffelvoll fein gestoßenen Zucker, nach und nach aus. Diese Dinge sind sehr stärkend, erquickend und krampfstillend, und benehmen der allenfalls noch zurück gebliebenen Schärfe alle schädliche Reizbarkeit. Man nährt dabey den Körper mit Reißschleim, Gerstenbrey, u. d. gl. Nach gänzlich gestilltem Brechen, welches freylich in manchen Fällen durch Opiate bewirkt werden muß, stellt man die Kräfte des Magens mit Wachholdersaft, Spierlingsconserve und Quittengallerte, und einem magenstärkenden Pulver, (z. B. dem Birkmannischen) wieder her. Oefters aber sind diese Mittel zu schwach, und es sind die bittern Magenstärkungen, die Quassia, China, und Eisenmittel, nöthig.

Schwache und alte Leute müssen nicht leicht zu Brechmitteln ohne den Rath eines verständigen Arztes schreiten, wie öfters unter dem Scheine des Gebrauches der Hausmittel, sonderlich auf dem Lande, zu geschehen pflegt.

Daß das Erbrechen bey Pferden und beym Hornvieh nicht Statt finde, und daß auch Brecharzneyen keine Wirkung auf ihren Magen haben, ist bereits oben, S. 576, erwähnt worden.

Brechen des Flachses und Hanfes, s. unter **Hanf und Lein.**

Brechen, in der Gärtnerey, Fr. Casser, heißt, einen Zweig von dem Triebe, oder einen Ast von dem vorhergehenden Triebe, mit Fleiß biegen und brechen, indem man mit dem Daumen auf die Schneide des Schnittmessers drückt. Dieses Brechen muß ungefähr ½ Zoll weit von dem Orte geschehen, wo der Ast, welchen man bricht, entstanden ist, gerade über den sogenannten untern Augen. Indem man auf solche Art, gegen Ende des Maymonates bis gegen die Mitte des Junius, und noch länger, bricht, ist man versichert, daß von den un-

tern Augen unfehlbar entweder eine Rippe, oder ein Sprößlein, oder fruchtbringende Knospen, für die künftigen Jahre werden getrieben werden; und zuweilen geschieht solches mit allen dreyen zugleich an dem nämlichen Baume. Dergleichen Brechen aber findet gemeiniglich nur bey den Kernobstbäumen Statt.

Wenn man, anstatt zu brechen, schneidet, so heilet der Baumsaft die Wunde, und er treibt einen neuen Ast oder neue Schößlein, welche so genannte Weidenköpfe oder Büsche von kleinen Aesten bilden, die den Baum ungestaltet machen und erschöpfen. Wenn man aber auf oben gedachte Art bricht, so verhindern alsdann die kleinen Splitter, oder die Stückchen, welche daran bleiben, den Baumsaft an der Heilung, und die untern Augen öffnen sich, um, erwähntermaßen, entweder eine Rippe, oder ein Schößlein, oder fruchtbringende Knospen, und sehr oft alles zugleich, für die künftigen Jahre zu geben.

Zuweilen findet das Brechen auch bey gewissen Schößlein, und manchmal auch in Ansehung der Wasseräste, Statt; man muß aber dabey sehr vorsichtig verfahren. Denn, bräche man zu viel, so würde man zwar alles voller Früchte bekommen, man würde aber auch seine Bäume gar bald erschöpfen. Die Gärtner schneiden die Aeste rings um die Büsche herum, und ihre Bäume machen borstige Büsche von Holzästen, welche beständig unfruchtbar sind; man muß aber diese Aeste nur an dem kleinen Ende brechen, so bekömmt man unzählige Früchte für das künftige Jahr; alsdann aber muß man schneiden.

Brechen, nennt man ferner diejenige Handlung, wenn das Ende einer Rippe unterdrückt wird. S. Rippen.

Brechen, pflegen die Jäger von wilden Schweinen zu sagen, anstatt wühlen, z. B. das Schwein hat im Holze oder auf der Wiese sehr gebrochen, d. i. gewühlt.

Endlich wird das Brechen auch vom Schroten des Getraides und Malzes gesagt.

Brechen der Pferde, s. Engliſiren.

Brechen oder Friſiren der Servietten, siehe unter Serviette.

Bredaisch Bier, s. Th. V, S. 17.

Bref, ein Seewort, bedeutet in der französischen Landschaft Bretagne, so viel als einen Paß, oder die Erlaubniß zu schiffen. Man hat dreyerley Arten, als: Brefs de Sauveté, Brefs de Conduite und Brefs de Victuailles. Die ersten werden ertheilt, um von dem sogenannten Strandrechte befreyt zu seyn; die andern, um aus den gefährlichen Oertern an der Küste hinaus geführt zu werden; und die dritten, um die Freyheit zu haben, Lebensmittel einzukaufen. Sonst nennt man sie auch Brieux.

Brège, oder Brèche, heißt, ein auf der Dordogne und Garonne zum Lachsfang gebräuchliches dreymaschiges Garn mit sehr weiten Maschen. Siehe auch Bregin.

Bregen, s. **Brägen**.

Bregin, heißt, zu Marseille eine engmaschige Art Beutelgarn, womit daselbst bey Licht gefischt wird. Der Beutel hat 5 Klaftern in die Tiefe.

Brei, *Mus*, L. Pultes, Fr. Bouillie, heißt dasjenige weiche, und doch dabey etwas stark gekochte, Essen, welches sich wie Butter aufstreichen läßt, gemeiniglich aber mit Bissen, oder löffelweise genossen wird.

Der gemeine Brei von Milch, Mehl und etwas Butter, bringt, wenn er unverdauet bleibt, bey Kindern viele schädliche Wirkungen hervor. Die Verstopfungen, das Brechen, das beständige Bauchgrimmen, die Durchfälle, der schleimige, graue, orangenfarbige, grüne und schwarze Abgang, das Aufschwellen des Bauches, die vielen prasselnden Winde, das Herzgespann, die die Kinder sehr plötzlich fast erdrosselnde Halsstarre, und alle Gattungen convulsivischer Anfälle, kommen hauptsächlich von der überflüssigen Nahrung her, mit welcher man den Magen und die Därme der Kinder verkleistert und gleichsam verkittet. Weit besser wäre es, daß man den Kindern, anstatt Breies, aus Gerste oder gebrochenem Haber abgekochte Brühen, mit ein wenig frischer Butter, auch zuweilen, der Säure zu

widerstehen, ein wenig Fleischbrühe, und endlich Milch mit geriebenem Brode, oder auch nur gebratene Borsdorfer Aepfel, gäbe.

Observations contre l'usage de la bouille pour les enfans, st. in No. 43 der Gazette salut. v. J. 1763.

De lacte & pultibus, quibus infantes passim sustentantur, Tractatus, in quo, num salubris vel noxii sint alimenti, disquiritur, conscriptus à TOBIA COBERO, Gorlic. 1593, 4. 6 B.

Zu welcher Zeit man den Kindern Brei geben, und auf was für Art selbiger zugerichtet seyn müsse, s. Hrn. Des Essarz Abhandl. von der Erziehung der Kinder, in Ansehung ihres Körpers, in den ersten Jahren, nach meiner Uebersetzung. Berl. Stett. und Lpz. 1763, 8. S. 267—294.

La bouillie faite avec la mie de pain, ou la farine de Malt, est-elle la nourriture la plus convenable pour les enfans, qu'on veut sevrer? These soutenue le 13. M. 1753, par Mr. LATIER D. Uebers. u. d. T. Untersuchung, ob der aus Brotkrumen, oder Mehl von Malze gemachte Brei die beste Nahrung für Kinder sey, die man entwöhnen will? st. im 4. St. des 3. Th. des physical. und ökonom. Patrioten, Hamb. 1758, 4. S. 25—29; desgl. in den vermischten Aufsätzen über die körperliche Erziehung der Kinder, Lpz. und Budiss. 1773, 8. S. 67—76.

LEAND. PEAGET quest. med. An ablactandis pulticula potior à medulla panis aut malti farina? Paris. 1751.

Von den schädlichen Wirkungen des unverdauten Breyes bey Kindern, (aus Hrn. Zimmermanns Erfahrungen in der Arzneykunst, Th. 1, S. 264. fgg.) st. in No. 52 des Leipz. Intell. Bl. v. J. 1768, S. 549, f. im 49. St. der. Gieß wöchentl. gemeinnützl. Anzeig. und Nachr. v. J. 1768, und im I. Jahrg. der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1770, gr. 8. S. 384, fgg.

Beytrag zum Art. 10 des Int. Bl. v. 26. Nov. 1768, vom Breyessen der Kinder, st. in No. 7. des Lpz. Int. Bl. v. J. 1769, S. 79.

Andere Sorten von Mus oder Brey, die aus Bier (s. Th. V, S. 271) oder Wein, imgleichen aus Aepfeln, Birnen, Kirschen, Mandeln, Pflaumen, Quitten ꝛc. Wachholder- und Hohlunderbeeren ꝛc. bereitet werden, kommen unter den von besagten Baumfrüchten und Beeren handelnden Artikeln vor; so wie von denen aus Hirse, Gries, Grütze, Reiß ꝛc. gekochten Breyen der Artikel Tiegelbrey nachzusehen ist.

Vom Gerstenbrey, s. unter Gerste.

Vom Haberbrey, s. Th. II, S. 685.

Breyhan, Broihahn, eine Art Weißbier; s. Th. V, S. 160, fgg.

Breiken, an Garnsäcken der Fischer; s. Th. XIII, S. 651.

Breite,

Breite, L. Latitudo, Fr. Largeur, ist eine von den drey Haupteigenschaften eines Körpers. Denn, man kann sich keinen Körper anders vorstellen, als ein Ding, welches sich in die Länge, Breite und Tiefe erstreckt und ausdehnt.

Wenn die Werkleute von der Breite eines Gebäudes, auf welchem ein Dachwerk gerichtet werden soll, reden, so sagen sie, das Haus ist so und so viel Fuß gespannt.

Im Ackerbau versteht man unter Breite, ein ebenes und in einer Fläche, ohne Rain oder andern Unterschied hinliegendes, Stück Feld, welches viele Morgen, oder auch wohl ganze Hufen in sich hält.

Bey den Zeugen, und allen demjenigen, was auf einem Werkstuhle fabricirt, und nach der Elle, nach dem Stabe, oder nach irgend einem andern Längenmaße gemessen wird, wird die eigentliche Breite zwischen beyden Saalbändern oder Saalleisten genommen. Und eben diese Breite heißt sodann im Französischen insonderheit Lé, oder auch Laize und Layze. In solchem Verstande sagt man z. B. eine Breite Zeuge, eine Breite Tuch, eine Breite Leinwand, eine Breite Taffet ꝛc. desgleichen: man müsse so und so viel Breiten von einem Zeuge oder Tuche zu einem Kleide haben, u. s. w.

Bey der Schifffahrt, heißt Breite, die Messung der Erde, von Süden nach Norden, vermittelst welcher man auf dem Meere wissen kann, wo man sich befindet.

Breit-Beil, Schlichtbeil; s. unter Beil.

Breit-Eisen, eine Art Meißel, dergleichen die Bildhauer gebrauchen; s. unter Meißel.

Breit-Gold, eine Art geschlagen Gold; s. unter Goldblätter.

Breit-Hammer, eine auf dem Kupferhammer und Messingswerke gebräuchliche Art Hammer; s. unter Hammer.

Breit-Holz, Bois mi-plat; s. oben S. 182.

Breit-Zange, eine auf dem Messingswerke gebräuchliche Art Zange; s. unter Zange.

Breitling, eine Art Häringe; siehe unter Häring.

Breloque, s. Berloque,

Breluche, s. Berluche.

Brème, s. Brassen.

Breme, Bräme; s. Bremse.

Bremer Bier, s. Th. V, S. 17.

Bremer Pfefferkuchen, s. unter Pfefferkuchen.

Bremse, Bräme, Brämse Breme, Brömse. Viehbreme, (im Churkreise Dase,) L. Asilus, Musca armentorum, Oestrum, Oestrus, Tabanus, Fr. Taon, ist eine Art großer brauner oder schwärzlicher Fliegen, welche im Sommer Pferde und anderes Vieh plagen, dem sie folgen, um sie zu saugen, und sich von ihrem Blute zu mästen.

In das zur Naturgeschichte dieses Insects Gehörige, kann ich mich hier nicht einlassen, sondern verweise deshalb auf des Hrn. Degeer vortreffliche und mit Kupfern erläuterte Abhandlung über den Ursprung der Bremsen, im XXII. B. der übers. Abhandl. der kön. schwed. Akad. d. Wiss. a. d. J. 1760, S. 272—285. Der eigentlichen Absicht meines Werkes gemäß, habe ich es bloß mit dem Stiche der Bremsen, und den Mitteln, das Vieh dawider zu bewahren, zu thun.

Vallisneri hält dafür, daß, wenn die Bremse mit ihrem sehr scharfen Stachel das Fell der größten Thiere durchbohrt, alsdann, so wie nach dem Bisse der Natter und dem Stiche der Bienen, eine Art von sehr beißendem und scharfem Gifte nachfließe, welches die feinsten Fäden der Nerven mit unerträglichen Krämpfen reize und gleichsam trenne, und indem es mit dem Blute in Gährung geräth, die Thiere wüthend mache. Reaumür hingegen ist der Meinung, daß dieser Schmerz die Wirkung einer bloßen mechanischen Wunde, nicht aber eines Giftes oder einer andern scharfen Materie, sey, welches

die

die Bremse durch den Stachel durchfließen ließe. Der berühmte Morgagni untersucht die Gründe dieser beyden Beobachter, und glaubt, sich für keine von diesen beyden entgegen gesetzten Meinungen erklären zu dürfen, hingegen vermuthet er gewissermaßen, man könne eine Meinung mit der andern verbinden, und sagen, der Schmerz, welchen die Bremse den Thieren verursacht, rühre von 2 Umständen her, welche sich zuweilen vereinigten, nämlich von einem starken Nerven, und von einer beißenden und scharfen Feuchtigkeit zugleich. Herr Velthusen in Göttingen, untersuchte nach dem Berichte des 72. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1771, einige dieser Fliegen. Er hoffte leicht sowohl das Bläschen mit dieser beißenden Feuchtigkeit, als den hohlen Stachel, finden zu können, so wie man sie gar bald an den Wespen und Hornißen entdeckt; aber alle seine Mühe war umsonst, ob er sich gleich der schärfsten Gläser bediente. An dem Stachel, so groß er auch in Vergleichung mit dem Bienenstachel, ist, konnte er weder aus- noch inwärts eine Oeffnung entdecken. Eben so wenig war es ihm möglich, das Bläschen oder ein anderes Behältniß zu finden, worin das vorgebliche Gift aufbehalten werden möchte. Auch ist es ihm niemals geglückt, diese giftige Feuchtigkeit heraus bringen zu sehen, wenn er stark den äußersten Theil des Bauches und den Anfang des Stachels, drückte, da sie doch leicht bey den Bienen, Wespen, Hornißen und allen andern Thieren, welche beym Verwunden Gift in die Wunde laufen lassen, hervor kömmt. Damit indessen gar kein Verdacht wegen des Daseyns dieses beißenden Giftes übrig bleiben möchte, kostete er selbst und ließ verschiedene andere Personen das ganze Werkzeug kosten, mit welchem die Bremse verwundet. Er nahm es mehrmal mit den benachbarten Theilen unten am Hintertheile, in den Mund, und zerquetschte es mit den Zähnen zwischen den Lippen und der Spitze der Zunge. Er fühlte bey diesen Proben nicht den

minde-

mindesten beißenden Saft, noch die geringste beschwerliche oder widerliche Empfindung. Wenn diese Feuchtigkeit, wie man glaubt scharf und beißend wäre, und, indem sie kaum an lebendiges Fleisch kömmt, stark reizte, und sogar die Nerven des Rindviehes brennte, so hätte er bey diesen Versuchen gewiß ein Stechen auf der Zunge empfinden müssen, so wie der kleinste Tropfen von derjenigen Feuchtigkeit, welche die Biene beym Stechen aus ihrem Stachel herausfließen läßt, der Zunge sehr beissend und schmerzhaft vorkömmt (s. Th. IV, S. 482.)

Es kömmt folglich, wenn eine Bremse das Fell eines Thieres durchbohrt, kein Gift oder irgend eine beißende Feuchtigkeit aus ihrem Stachel hervor. Der ganze Schmerz ist vielmehr bloß mechanisch, und rührt von dem besondern Bau des Werkzeuges her.

Es besteht dasselbe aus 3 starken und schneidenden Haken von hornichtem Wesen, welche zusammen gleichsam eine Scheere ausmachen. Gewöhnlich verursachet es keinen großen Schmerz; wenn es aber zufälligerweise einen größern Nerven und einen empfindlichern Theil des Thieres trifft, oder welches noch wahrscheinlicher ist, wenn die Bremse vielleicht aus Schrecken und allzu grosser Eilfertigkeit den Stachel in einer Richtung zurück zieht, die derjenigen entgegen gesetzt ist, in welcher sie denselben in das Thier hinein brachte; alsdann wird der Stachel, indem er, vermöge seiner Haken, die Haut zerreißt und die Nerven gewaltsam aus einander zerret, den so heftigen, fast unerträglichen Schmerz verursachen, welcher das Thier in die größte Wuth bringt.

Zu verhindern, daß das Vieh nicht von den Bremsen gestochen werde, darf man nur dasselbe mit dem Safte aus Kürbisblättern, oder mit Wasser, darin gestoßene Lorbeeren gesotten worden, bestreichen. Die Fuhrleute ziehen Hanf samt dem Kraute aus, wenn sie es haben können, und bestreichen ihre Pferde damit. Wenn man ferner Attichkraut und Knoblauch durch einander nimmt,

den Saft daraus presset, Schmeer dazu thut, und alles in einer Pfanne unter einander rägeln läßt, bekömmt man eine Salbe, darein man einen wollenen Hader werfen, und die Pferde an denen Orten, wohin sich die Bremsen gern zu setzen pflegen, als: an dem Schlauche, hinter dem Schweife, neben den Augen, und an andern Orten, damit abstreichen darf, so kömmt keine Bremse noch Fliege dahin. Oder, kann man auch Tannenzapfen in Wasser sieden, ein Wischtuch darein tunken, und die Pferde oder das Rindvieh damit abwischen.

Nach des Hrn. Dons-en-brai zu Paris Vorschlag, werden die Blätter oder auch die grünen Schalen von wälschen Nüssen in einem Kessel mit so vielem Wasser, daß sie völlig bedeckt werden, eine Viertelstunde gekocht, damit das Wasser recht kräftig und bitter werde; alsdann wird das Vieh mit diesen Blättern und Schalen sonderlich an denen Stellen, wo es das Ungeziefer am wenigsten von sich abhalten kann, wohl eingerieben. Sind die Blätter und Schalen verbraucht, so nimmt man einen Lappen, tauchet ihn in dieses Wasser, und wäscht das Vieh fleißig damit. Dieses Mittel braucht man in der Zeit, da die Fliegen am meisten stechen, entweder alle Tage, oder um den andern und dritten Tag. In Ermangelung der Wallnußblätter und Schalen, würde man auch andere bittere Blätter und Kräuter, als: Wermuth, u. d. gl. dazu gebrauchen können.

Die großen braunen Bremsen pflegen beständig zu brummen, daher auch ihr Name entstanden zu seyn scheint. Es giebt aber auch kleinere graue, welche ohne allen Laut dem Viehe auf die Haut fallen.

Zu dem Geschlechte der Bremsen gehört auch ein gewisses Insect, der Bissewurm (Bies- oder Bißwurm) genannt, wodurch das Vieh zur Sommerszeit dermaßen geängstiget wird, daß es heftig zu laufen, oder, wie der gemeine Mann im Niedersächsischen redet, zu bissen (bischen, büssen, biesen, Fr. beser oder bezer, moucher) anfängt. Dieses Insect, so bekannt es unter den Landleuten ist, welche vielfältig die Schädlichkeit desselben erfahren, indem ganze Heerden Vieh verjagt und ins Korn getrieben, auch oftmals Wagen und Pflug

zer-

zerbrochen werden, wenn sich dieses kleine Thier dem Zugviehe nahet: so unbekannt ist doch der Ursprung desselben. Die gemeinen Leute, welche selbiges am ersten zu kennen, und zu tödten, Gelegenheit haben, rechnen es zu den Bremsen, und legen ihm einen Stachel bey, welcher so heftige Schmerzen verursachet, daß um deswillen das Vieh so wüthend wird, und davon läuft. Die Klappe, die am Hintertheile ist, und sich im Fliegen niederwärts beugt, nennen sie den Stachel, der zum Verwunden bereit gehalten werde. In diesem Urtheile ist etwas wahr, etwas aber unrichtig. Jenes besteht darin, daß dieses Insect zu dem Geschlechte der braunen großen Fliegen, oder Bremsen, gehört: doch ist es nicht so dick und rund, wie eine Bremse, sondern etwas länglicher, und hat große hervorstehende Augen. Im Munde hat es einen kleinen Saugerüssel, durch welchen es seine Nahrung an sich zieht; und wenn es ein lebendiges Thier sticht, oder sich an demselben anfauget, so macht dieß nicht mehr Schmerzen, als ein anderer Bremsen- oder Fliegenstich. Der Klappe an dem Hintertheile des Insectes, giebt man fälschlich den Namen Stachel, womit ein Thier gestochen werde. Es ist diese Klappe eigentlich der Legestachel, durch welchen die Fliege ihre Eyer legt. An dem Leibe ist derselbe breit, am Ende aber rund, und in demselben eine Oeffnung, worin das Ey, welches die Fliege legen will, anzutreffen ist. In den Sommermonaten kömmt diese Fliege zum Vorschein. Wenn sie sich gepaart hat, und nunmehr Eyer legen will, sucht sie sich, nach dem Triebe, welchen der Schöpfer allen Creaturen eingeprägt hat, einen Ort, wo sie ihre Eyer auf einen solchen Ort hinlegen kann, daß sie ausgebrütet, und die Brut so lange ernährt wird, bis sie fliegen, und sich die Nahrung selbst suchen kann. Diese Stelle findet sie bey den Thieren, und zwar bey solchen, deren Haare nicht glatt und fest anliegen, auch nicht zu dick sind; daher sie weder bey den Pferden, noch auch

bey

bey den Schafen, wo sich diese Fliege ebenfalls oft einfindet, einen bequemen Platz für ihre Eyer antrifft. Bey dem Rindviehe aber, und bey dem Rothwildbret, findet sie den Ort, sonderlich bey denen, die noch jung sind, oder die wegen Mattigkeit im Frühjahre nur spät starkes und festes Haar wieder bekommen. Ueber dergleichen Thiere hält sich diese Fliege mit ihren Fliegeln, und läßt zugleich das Ey auf der Oeffnung der Klappe herab fallen. Das Ey hat etwas Kleberiges an sich, und hängt sich an die Haare. Fällt das Ey nun gerade auf den Rücken oder Hals des Thieres, so bleibt es an den Haaren hängen, senkt sich zwischen denselben herab, und fällt auf die Haut des Thieres. Hier wird es erwärmt und ausgebrütet, und aus dem Ey kriecht ein kleiner Wurm heraus, der sich in die Haut des Thieres hinein frießt, und alsdann entstehen an dem Rindviehe und Wildbrete die Beulen, deren ich im IV. Theile, S. 353, f. Erwähnung gethan habe, und welche der gemeine Mann Daselbeulen oder Viehbeulen nennet. In dieser Wohnung bleibt der Wurm den Herbst und Winter über, und nährt sich von den Säften und dem Blute des Thieres. Wenn er sein erstes Alter und Größe erreicht hat, wird er zu einer Puppe, wie eine Raupe, und aus der Puppe kömmt die Fliege hervor, welche sich die erste Oeffnung in der Haut, wodurch der ausgebrütete Wurm in die Haut hinein gekrochen ist, wieder öffnet, heraus kriecht, davon fliegt, sich gattet, Eyer legt, und alsdann stirbt.

Dieses ist die Lebensgeschichte eines Insectes, welches nicht allein ganze Heerden Vieh schüchtern und wild macht, sondern auch großen Schaden anrichtet, indem nicht allein das Thier, welches dessen Eyer in seiner Haut ausbrütet, dadurch sehr entkräftet, sondern auch die Haut dadurch zerbohrt wird, daß sie hernach nicht so gut gebraucht werden kann.

Gleichwie der Schöpfer dieser Fliege den Trieb gegeben hat, sich bey den lebendigen Thieren eine Stelle zu suchen,

suchen, wo ihre Eyer bequem ausgebrütet werden können: so hat er auch den Thieren einen Trieb eingeflößt, diesem zu begegnen, und eine solche Befruchtung ihres Rückens zu verhindern. Dahin gehört das heftige Laufen der Thiere. Sie kennen diese Fliege schon an ihrem Tone, den sie im Fliegen von sich giebt, und fangen sogleich an, heftig zu rennen und zu springen, und die Schwänze über den Rücken zu bewegen, um dadurch die Fliege abzuwehren, oder zu verhindern, daß sie ihr Ey nicht in gerader Linie auf den Rücken des Viehes fallen lassen kann. Und dieser Trieb ist bey dem Rindviehe dermaßen stark, daß, wenn ein Mensch nur mit dem Munde den Ton dieser Fliege nachmacht, eine ganze Heerde Vieh sogleich in Unordnung gebracht wird, daß alles davon läuft, was nur laufen kann. Das andere Mittel ist das Streichen durch die Gebüsche, wodurch die Fliege gehindert wird, das Vieh zu verfolgen, auch die Eyer, welche an den Haaren sitzen, abgestreift werden.

Was künstliche Mittel betrifft, welche wider dieses Insect gebraucht werden können: so lehrt die Beschaffenheit dieses Insectes von selbst, daß es insbesondere auf diese 2 Stücke ankomme: 1) daß man verhindere, daß aus dem in der Haut des Viehes ernährten Wurm keine Fliege werde; 2) daß die Fliege gehindert werde, ihre Eyer zu legen. Das erste läßt sich durch folgendes Mittel erreichen. Man untersucht im Herbste das junge Vieh, welches im Frühjahre sehr mager und matt gewesen ist. An diesem wird man viel Beulen, sonderlich auf dem Rücken und an dem Halse finden. Diese Stellen reibt man mit einer Speckschwarte, und zwar so, daß man gegen die Haare aufstreicht. Das Fett erweicht die Haut, und das Salzige tödtet den Wurm unter der Haut. Dieses wiederholt man im Herbste und im Frühjahre, und erhält dadurch einen doppelten Vortheil, daß man sowohl sein Vieh von schädlichen Gästen befreyt, als auch die Vermehrung des Insectes verhindert. Im Sommer,

wenn

wenn die Fliege ihre Eyer legt, ist es vortheilhaft, wenn man dem jungen und magern Viehe den Hals und Rücken wieder oft mit einer Speckschwarte streicht, allein nicht gegen, sondern mit den Haaren, damit diese eines Theils fester anliegen, andern Theils aber die Eyer der Fliege sich an die fettigen Haare nicht anhängen können.

Einige Bauersleute pflegen das Rindvieh auf dem Rücken oft mit Salz zu bestreichen. Man macht hieraus wohl gar einen Aberglauben, und lehrt dabey alberne Worte sprechen. Die Sache aber hat ihren natürlichen Grund und Nutzen. Das Salz bleibt, wenn es gut eingerieben wird, in den Haaren hängen, schmilzt durch den Regen, und schießt alsdann wieder als ein zarter Krystall an die Haare, und eben hiedurch verhindert es, daß die Insecteneyer, die sich an die Haare hängen, nicht bis auf die Haut zum Ausbrüten kommen können.

S. das 78. St. des hannov. Magaz. v. J. 1770.

Untersuchung von dem eigentlichen Ursprung der großen Fliegen- oder sogenanten Daselbeulen des Rindviehes, von C. F. W. (Christ. Fr. Wernich) st. im 63. St. der Berlin. wöchentl. Relation der merkwürdigsten Sachen ꝛc. v. J. 1754, S. 497—499, im 65. St. S. 513—516, und im 68. St. S. 537—541.

Vorbeschriebene Art Bremsen findet sich in dem äussersten Norden sehr häufig. Sie plagt die Rennthiere, den einzigen Reichthum der Lappländer, dergestalt, daß diese sich genöthigt sehen, ihre Rennthiere im Sommer auf die höchsten und mit Schnee bedeckten Gebirge zu treiben, weil sie sonst aus Furcht vor dieser Fliege so wild werden, daß sie alle davon laufen. Diese Rennthierbremse, welche die Lappländer Curbma nennen, und welche Linnäus zuerst, unter dem Namen Oestrus thorace flavo, cingulo nigro, alis immaculatis, pedibus nigris, beschrieben hat, ist noch einmal so groß, als die in unsern Ländern einheimische. Dieses Insect erzeuget sich aus dem Ey, welches auf den Rücken des Rennthieres von den Bremsen geleget wird, und fällt in der Mitte des Sommers, wenn das Thier die Haare abwirft, mit denselben aus seiner Wohnung herab. Sobald das In-

seet hervor gekrochen ist, schwebt es beständig über dem Rennthiere, und sucht sein Ey in die aufstehenden Haare desselben zu legen. Diese Thiere hingegen haben eine so vorsichtige Furcht davor, daß sie, wenn auch ihrer tausend beysammen sind, und nur eine einzige ohnmächtige Fliege sumset, mit einander ihre Hörner werfen, und den ganzen Leib schüttelu. Weil aber die Rennthierkälber im ersten Frühlinge ihr Haar nicht abwerfen, sondern fest anliegend behalten, so kann kein Ey zwischen dasselbe gebracht werden. Diese sind daher im zweyten Frühlinge von Geschwüren frey, die sich sonst von den am Rückgrath verborgen liegenden Bremsen erzeugen. Wenn diese Eyerchen nun am Rücken liegen bleiben und auskommen, so durchsticht das Insect die Haut, und quält das arme Thier, vornämlich im dritten Jahre, so sehr, daß es ganz abgezehret wird; daher rührt es auch, daß die Felle am Rücken gemeiniglich voll Narben sind. Die Krähen folgen den Heerden in großer Menge, um die Bremsen von dem Rücken der Rennthiere wegzuschnappen. Zur Vertreibung dieser Insecten pflegen die Lappländer Baumschwamm (Agaricus) bey ihren Wohnungen, wenn sie die Rennthiere füttern, zu verbrennen.

Oestrus Rangiferinus, descriptus a CAR. LINNÆO, st. in den Act. Soc. Reg. Upsal. ad A. 1741. Stockh. 1746. 4. S. 102—115.

Hrn. Linnäi von derer Rennthiere Bremsekugeln oder Höhlen Anmerkungen, st. im 12. St. des IV. B. des oberlausitz. Beytr. zur Gelahrh. und deren Hist. Lpz und Görl. 1743. 4.

Von den Bremsenbeulen in den Häuten der Rennthiere in Lappland, von Carl Linnäus, st. nebst der Abbild. im I. B. der übers. Abhandl. der kön. schwed. Akad. d. Wiss. S. 145—157.

Fernerer Versuch und Hülfsmittel für der Rennthiere sä limme Krankheit, Curbina genannt; übergeben von Mart. Triewald, st. im 13. St. des IV. B. des oberlausitz. Beytr. ꝛc. und im I. B. der übers. schwed. Abhandlungen. S. 158—163.

Bremse, L. Pastomis, oder Postomis, nennet man auch ein Instrument von Eisen, welches wie eine Feuerzange gestaltet ist, und aus 2 langen und eingekerbten Theilen besteht, welche oben vermittelst eines Gewindes (Charnière)

nière) an einander hängen. Mit diesem klemmen die Schmiede den Pferden die Nase oder die Ohren ein, daß sie stille stehen müssen, wenn man sie beschlagen will, oder eine gewaltsame Operation mit ihnen vor hat, und sie sich allzu unzeberdig dabey anstellen. Dessen Abbildung s. im A. XV. Th. Fig. 1459.

Man hat auch hölzerne Bremsen, welche oben mit einem Leder oder mit einer Schnur zusammen gebunden sind, und eben dergleichen Dienste thun, als die eisernen; nur müssen diese keine scharfe Ecken haben.

Endlich heißt Bremse, bey den Seilern, ein härenes Seil, welches um die sogenannte Lehre gewickelt wird, und das Tau beym Seilen glättet. Die Bremse wird wieder mit einem besondern Bremsestrick befestiget, welches mit einem Knüppel oder Bremsholz, gespannet wird.

S. Sprengels Handwerke und Künste, 11te Samml. Berl. 1774, 8. S. 170.

Bremsen-Thaler, ein rarer Thaler, welchen Nic. Bremse, Bürgermeister zu Lübeck, 1537 schlagen, und sein Zeichen, eine Bremse, hinzufügen ließ. Siehe Fig. 363 (a).

S. Jo. Christ. Kundmanns sonderbare Thaler und Münzen. Breßl. und Lpz. 1734, 4. S. 79. f.

Lilienthals vollständiges Thaler-Cabinet, Königsb. und Lpz. 1735, 8. No. 1352, S. 396. f.

JO. HENR. v. SELLEN programma de nummo Lubecensi, vulgo Brömsen-Thaler. Lubec. 1723, 4.

Brennen, Brandmaalen, Einbrennen, heißt auf eine Sache mit einem eisernen heiß gemachten Zeichen ein Merkmaal brennen, daß man dieselbe daran erkennen möge. Also pflegt man in einer Haushaltung nicht nur allerley hölzernes Geschirr, eichene Pfähle u. d. gl. sondern auch das Vieh, dergestalt zu zeichnen, damit man sie von andern ihres gleichen desto eher unterscheiden könne.

Bey den Jägern, heißt Brennen, Fr. Flatrer, insbesondere, ein Eisen von der Form eines Schlüsselbartes glühend werden lassen, und es mitten auf die Stirne

eines Hundes, der von einem rasenden Hunde gebissen ist, legen, damit er nicht auch rasend werde.

Brennen der Ackerfelder oder des Landes, Brennen der Erde, Düngen mit Feuer, Schwenden, L. Incineratio, Ustio. Hiedurch verstehe ich diejenige Verbesserung des Landes, da man die Oberfläche des Bodens, oder den Rasen, anzündet und sie brennen läßt. Man verfährt dabey folgender Gestalt. Die Rasen des Bodens werden ausgestochen; man leget sie in Haufen, damit sie trocknen, und brennet sie nachgehends zu Asche. Die Asche wird sodann über die bloße Oberfläche des Bodens ausgebreitet und eingepflüget.

Die beste Art, den Rasen von dem Boden abzunehmen oder abzuschälen, (Fr. écher, écobuer) welches im Badenschen das Schorben der Felder genannt wird, ist folgende. Nachdem man im Winter den Anfang gemacht hat, die drey Haupthindernisse, Wasser, Steine, und solche große Wurzeln, zu deren Ausrottung die Schälhacke nicht stark genug ist, wegzuschaffen, wird etwann in der Mitte des März zur Abschälung eines solchen Feldes geschritten. In dieser Absicht muß man eine gewisse Anzahl Tagelöhner, nach dem Umfange des abzuschälenden Feldes, miethen. Jeder von diesen Arbeitern muß mit einer so genannten Schälhacke, (Fr. Ecobue) Fig. 364, versehen seyn. Diese muß an dem Rande herum scharf, wie ein Hobel, und etwann 9 Zoll breit seyn. Das Eisen ist von unten heran 6 Zoll lang, und wird, je weiter es nach dem Stiele herauf kömmt, immer schmähler, bis es nur noch 3 Zoll hat. Siehe Fig. 365. Der ganze obere Theil muß von dem besten Eisen gemacht, und gegen das Inwendige ein wenig hohl seyn. In der Mitte braucht sie die meiste Stärke, und eine verhältnißmäßige Dicke. Das Loch, worein der Stiel kömmt, ist von 2 Zoll im Durchschnitt. Der Stiel muß so lang seyn, daß der Arbeiter beynahe gerade dabey stehen kann. Dieses Werkzeug kann, ohne den Stiel, etwann 10

bis

bis 12 Pfund schwer seyn. Ist es leichter, so thut es die nöthigen Dienste nicht.

Der munterste und verständigste Arbeiter muß, zur Anführung der übrigen, ausgesucht werden. Es muß derselbe in einer gehörigen Stellung stehen, seine Schälhacke zu führen, ferner einen Hieb erst rechter Hand, sodann gerade vor sich, und zuletzt linker Hand, in die Erde thun. Der auf der Hacke liegende und aufgehobene Rasen muß hernach, mit einer Bewegung, dem Arbeiter zur rechten Hand in seiner natürlichen Lage, so daß die Erde unten zu liegen kömmt, geleget werden. Es muß derselbe durchaus so tief abgestochen werden, daß wenigstens 4 Zoll dick Erde daran bleibe, damit solcher Gestalt alle durch einander gelaufene Wurzeln des auf der Fläche gewachsenen Unrathes mit hinweg geschaffet werden, weil sonst diese Wurzeln aufs neue auskeimen, dem Getraide Schaden thun, und es mit der Zeit ganz verdämmen. Der Anführer muß, wenn er ein Stück Rasen weggenommen, und zu seiner Rechten gelegt hat, einen kleinen Schritt weiter gehen, und noch ein solches Stück von gleicher Größe und Dicke wegnehmen. Dieses legt er wieder zu seiner Rechten, in einer Linie mit dem vorigen, so daß die beyden Ränder auf einander zu liegen kommen, und das zweyte mit dem hintersten Rande ein wenig tiefer liege. Auf solche Art geht er nunmehr gerade fort, und legt alle Rasenstücke an einander weg. Sobald er die zwey ersten Rasenstücke aufgehoben hat, fängt der zweyte Arbeiter, welcher linker Hand einen kleinen Schritt hinter ihm steht, seine Reihe von Rasen ebenfalls an, wegzunehmen, wie der erste, und legt seinen Rasen auf seine rechte Seite auf den Fleck, den sein Anführer so eben leer gemacht hat. Wenn diese weiter fortrücken, so stellt sich nach und nach ein jeder von den übrigen Arbeitern, einer nach dem andern, seinem Vorgänger zur linken Hand, einen kleinen Schritt weit hinter ihm, und macht es eben so. Solcher Gestalt

folgen sie auf einander, wie die Schnitter. Wenn sie bis an das Ende des Feldes kommen, welches ebenfalls einer nach dem andern erreicht, so muß der Anführer wieder unten, wo er zuerst anfieng, dicht neben dem Orte, wo bereits abgestochen ist, von neuem anfangen; denn diese Arbeit muß allemal in einerley Linie verrichtet werden. Und auf diese Art geht es nach einander fort, bis das ganze Feld abgestochen ist.

Zu dieser Arbeit haben einige englische Schriftsteller auch so genannte Schäl- oder Abstechpflüge, Fr. Degazoneur, vorgeschlagen. Ein Pflug von der besten und ungekünsteltsten Art, ist derjenige, welchen Bradley, in seinem complete body of husbandry, S. 43, folgender Maßen beschreibt. Siehe Fig. 366. Von A bis A ist der Grengel des Pfluges etwann 7 Fuß lang, und in den Block B, welcher von reinem Holze ohne Aeste seyn muß, eingezapft und vernagelt. C C sind die Blätter ohne Säulen; diese sind inwendig platt, daß sie an das Schneidemesser E gleich anliegen, und werden mit einem Bolzen und Vorstecker auf jeder Seite daran befestigt, wie bey D zu sehen ist. E ist das Schneidemesser von verstähltem Eisen, ungefähr 4 Zoll breit, und 12 bis 18 Zoll lang, nachdem es die Nothdurft erfordert. Dieses Messer muß so gemacht seyn, daß es sowohl auf dem Boden, als an den Seiten, wo es an die Säulen befestiget wird, schneidet. F F sind 2 eiserne Stäbe, die Säulen fest zu halten, daß sie nicht weichen. Diese Säulen müssen an der äußern Seite eingezapft seyn, und durch den Pflug gehen. G G sind die Pflugsterzen; sie müssen schief zwischen den Grengel und die Säulen befestiget werden. Die Nagellöcher in dem Grengel haben den Nutzen, daß der Pflug mehr oder weniger einschneidet, indem die Räder dadurch näher an das Schneidemesser, oder weiter davon, gebracht werden. Sie dürfen nicht über 2 Zoll von einander seyn.

Oder, man bedient sich hiezu eines Brust-Pfluges, den ein starker Arbeiter, vermöge der Stärke und des Gewichtes seines Leibes, vor sich hin schiebet, und welcher auf folgende Art gemacht ist. Er besteht aus einer Art von 8 bis 9 Zoll langen, Pflugeisen, mit einer auf-

aufwärts gekehrten Schneide, einem Handgriffe, und einem oben befestigten Querholze. Hiemit wird der Rasen, ungefähr 1 Zoll dick, und zwar nach der Quantität der darin befindlichen Wurzeln, oder anderer Pflanzenmaterien, mehr oder weniger von der Oberfläche abgeschnitten. Die Rasenstücke, welche $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, und 9 oder 10 Zoll breit sind, werden nachher umgekehrt, damit sie trocknen.

Der Verfasser des New System of agriculture schlägt zu eben dieser Absicht folgenden Pflug vor. Eine hohle Pflugschar, welche in der Mitte eine scharfe Schneide hat, die von ihrer Spitze bis oben hinan geht, und an beyden Seiten eine Art von Ohren hat, welche an der Spitze anfängt, und an das Ende der Pflugschar zurück läuft, muß an ein leichtes, doch starkes, Stück Aeschenholz, das vorn spitzig, hinten aber dick und stark seyn muß, befestiget werden. Die Pflugschar muß von einer Spitze der hinten befindlichen Ohren, bis zur andern, 2 Fuß breit, 1 Fuß long, und 1 Fuß hoch, seyn. An dem Ende der Stange von Aeschenholz, muß ein starkes Stück Holz, gleich einem Hebel, beynahe perpendikulär, doch etwas nach hinten zu hängend, befestiget werden. Es muß 2 Fuß lang seyn, und an dem Ende ein Querholz haben, um das Geschirr des Pferdes daran zu befestigen. Die Pflugsterzen oder Handhaben des Pfluges, und die Pflug- oder Streichbreter zur Umkehrung der Rasen, müssen gleichfalls daran befestigt seyn. Alsdann ist das Werkzeug fertig, und jeder Pflugjunge wird es, nach einer kleinen Anweisung, bequem führen können. Er muß an dem Ende eines Feldes anfangen, und so, wie er fortgeht, wird sich ein Rasen gegen die Verzäunung des Feldes, und der andere nach der inwendigen Seite desselben, hinkehren. Wenn er umkehrt, muß er den Pflug gerade längs dem Ende des letzterwähnten Rasen stellen; denn er bedecket einen Theil des Grundes, der nicht aufgeschnitten ist. Dieser wird

bey dem Zurückkehren aufgeschnitten, und mit dem andern umgekehret. Auf diese Art muß das ganze Feld aufgeschnitten werden, und so werden die Rasen in langen Stücken liegen, die von einer Seite zur andern reichen. Hierauf muß es auch noch in die Längen geschnitten werden. Man hat solches aber für keine doppelte Mühe anzusehen, zumal da die erste Bemühung, gegen die sonst gewöhnliche Methode, so geringe zu rechnen ist. Der Erfinder des Pfluges hat auch hiezu ein sehr bequemes und leicht zu vertilgendes Werkzeug erfunden.

Man muß sich eine Walze von dem Stamme eines gesunden Baumes machen lassen, welche stark, groß und schwer ist. Um diese Walze herum leget man 6 Reife, 2 Fuß von einander; diese müssen von tüchtigem Eisen. und fest angenagelt seyn. Auf jedem Reif muß in der Mitte, eine Schneide, etwann 5 oder 6 Zoll hoch über der Fläche des Reifes in die Höhe gehen. Diese Schneiden müssen sehr scharf, fest, und wohl verstählt seyn, damit die Last der Walze im Umdrehen sie vollkommen so tief, als sie reichen können, in die Erde eindrücke, und doch nicht beschädige, daß sie etwann stumpf werden, sich beugen, oder abbrechen. Ein Pferd kann diese Walze sehr wohl ziehen. Mit derselben muß man über das Feld, welches man brennen will, und zwar quer über die Streifen, die der Pflug abgeschält hat, weggehen. Solcher Gestalt werden aus dem Rasen Stücke von 2 Fuß lang, und 1 Fuß breit, werden.

Nunmehr muß ich auch zeigen, wie die Rasen getrocknet, auf einander gehäufet und gebrannt werden. So einfältig auch diese Verrichtung nach der kurzen Beschreibung, welche die Schriftsteller davon gegeben haben, scheinen mag: so kömmt doch ein großer Theil des Vortheiles, den der Landmann davon zu genießen hat, auf eine genaue Beobachtung eines jeden Umstandes dieses Verfahrens an.

Wenn der Boden leicht, und das Wetter schön und heiß ist, werden die Rasen, wenn sie nur einmal aufgehoben und umgekehret werden, schon trocken. Wenn aber entweder selbst die Dumpfigkeit des Bodens, oder die feuchte Witterung, solches verhindert, so müssen die Rasen, so hohl als möglich, in kleinen Haufen über einander geleget werden; denn, wenn dem Winde zwischen den Rasen ein Durchgang gelassen wird, so trocknen sie leicht. Bisweilen ist es schon zureichend, wenn man sie in die Höhe richtet, und solcher Gestalt mit den obersten Enden sich gegen einander lehnen läßt.

Wenn die Rasen zum Anzünden trocken genug sind, brennen sie an einigen Orten recht gut allein; an andern Orten muß man noch andere leicht zu entzündende Materien mit zu Hülfe nehmen. Der Landmann kann wissen, ob er sie allein anzünden könne, oder ob er ihnen dergleichen Zusatz geben müsse, wenn er beym Auswerfen auf ihre Beschaffenheit Achtung giebt. Ist nämlich der Boden sehr leicht, sind die Rasen dünn, und haben wenig Wurzeln, so brennen sie allein nicht gut; ist hingegen der Boden besser, sind die Rasen dicker, haben sie viel Wurzeln in sich, und sind viele Stängel und Blätter darauf, so brennen sie ohne Zusatz. Im ersten Falle muß man trocknes Heu, oder trocknen Ginst, unter jeden Haufen, und, wenn die Rasen sehr schlecht sind, und man große Haufen davon gemacht hat, zwischen den Rasen eines jeden Haufens, legen. Am besten ist es, keine gar zu große Haufen zu machen, die Rasen mögen beschaffen seyn, wie sie wollen; denn, so brennen sie allezeit am besten; und je zahlreicher die Haufen sind, ein desto größerer Theil der Oberfläche des Bodens wird durch das Brennen selbst gebessert. Denn, unfruchtbare Böden werden nicht bloß durch die Asche der gebrannten Rasen verbessert, sondern ihr Erhitzen selbst, welches durch dieses Feuer geschieht, dienet, ihre Theilchen aufzulösen, und die Fruchtbarkeit, die sie erhalten, zu vergrößern.

Einige errichten diese kleinen Haufen von Rasen recht künstlich. Sie nehmen, zu einem jeden, 10 oder 12 Rasen, die sie mühsam zusammen flechten, so daß die Rasen inwendig eine Höhlung haben, wie sie dann auch an verschiedenen Orten Oeffnungen dazwischen lassen, welche Oeffnungen und Höhlen sie alsdann mit dem trocknen Heu füllen.

Ein guter Schiebkarren von Rasen, ist zu jedem Haufen genug; und wenn sie von der schlechten Art sind, wird nur ein wenig von der trocknen Materie unter und zwischen ihnen geleget. Der Arbeiter muß die Rasen alsdann auf den Enden in die Höhe richten, und sie so los, als nur immer möglich ist, setzen. Wenn nun alle Haufen auf diese Art in die Höhe gerichtet sind, und 1 oder 2 Tage zum fernern Trocknen gestanden haben, wird das trockne Heu angezündet, davon die Rasen dann gleichfalls Feuer fassen, und zum Gebrauch des Landmannes genugsam brennen.

Wenn es gut brennt, so wird der ganze Haufen anfänglich schwärzlich und dunkel aussehen; in einer kurzen Zeit darauf fangen die Rasen an zu krachen, und in Stücke zu krümeln; bald darauf fallen sie in einen Haufen röthlicher oder gelblicher Asche, worin noch verschiedene Klumpen bleiben; nach noch einer kleinen Weile wird ein großer Theil dieser Klumpen zerfallen, und die Asche an den meisten Theilen blaßgrau, und an einigen weißlich, werden. Ein Landmann kann nunmehr leicht beurtheilen, in welchem von allen diesen verschiedenen Umständen die Asche zu seinen Absichten am besten sey. So lange die Rasen noch schwarz sind und zusammen halten, sind sie noch nicht genug gebrannt. Wenn sie anfangen zu krachen und zu krümeln, kommen sie dem Zustande, in welchem sie ihm nützlich seyn können, schon näher. Der rechte Zustand aber, darin er sie gebrauchen kann, ist, wenn die Rasen in Asche zerfallen sind, und doch noch eine gelb- oder röthliche Farbe haben.

ben. Die Asche ist alsdann völlig gemacht, und hat noch ihre vollkommene Kraft. In jeder Minute, die sie nach dieser Zeit noch brennt, verliert sie einen Theil von ihrer Güte.

Alle heftige Hitze nimmt die Kraft der Rasen weg, die der Landmann darin zu behalten wünschet. Er muß sie also vermittelst eines langsamen Feuers brennen. Je weniger er also anderes Brennenz hinzu thut, desto besser ist es; und damit er davon so wenig, als möglich, nöthig haben möge, wird er wohl thun, die Rasen vorher so gut, als nur immer geschehen kann, trocknen zu lassen. Eben deswegen ist auch die Asche, die von reichen Rasen kömmt, besser, als die von der schlechtern Art derselben kommende, weil die reichen Rasen für sich allein, und zwar sehr langsam, brennen.

Ferner hat man dahin zu sehen, daß die inwendige Seite der Rasenhaufen allezeit stärker gebrannt werde, als die auswendige. Auch ist es bisweilen schon genug, wenn die auswendige Seite wohl aufgerissen ist, und von einem kleinen Blasen aus einander fällt. Wiewohl, es läßt sich hier keine allgemeine Regel geben; denn, die Natur der Rasen ist so sehr unterschieden, daß einige, wenn sie schon stark genug gebrannt sind, dennoch so lange an einander hängen, bis man sie zerschlägt: andere aber brechen und zerfallen schon, ehe sie noch halb in den gehörigen Zustand gesetzet worden sind.

Der Landmann kann aus der Beschaffenheit der Rasen beurtheilen, was für einen Grad von Feuer sie aushalten können, und welchen Zusatz von anderm Brennzeuge er noch nöthig habe. Dieses muß er vorher wohl erwägen, indem sehr vieles darauf ankömmt. Am besten geht diese Operation von Statten, wenn die Haufen so lange brennen, als sie brennen müssen, und man sie alsdann ganz auf der Erde stehen lassen kann. Dieses beruhet aber auf der Quantität des dazu kommenden Brennzeuges, imgleichen auf der verschiedenen Beschaffenheit

der

der Rasen. Ist der Zusatz des Brennzeuges gar zu stark gewesen, daß daher die Rasen inwendig noch brennen, wenn die auswendige Seite genug gebrannt ist, so muß man die Rasen brechen, und sie ein wenig aus einander breiten, damit sie davon ausgehen. Am besten aber ist es, wenn sie von selbst ausgehen, gehörig calcinirt worden, und ganz geblieben sind. Denn, wenn sie gebrochen und aus einander gerührt werden, so wird, wenn ein windiger Tag kömmt, die Hälfte der Asche verwehet.

Wenn die Haufen auf jetzt beschriebene Art gemacht, und das Brennzeug, nach der Beschaffenheit der Rasen, dergestalt eingerichtet gewesen, daß die Haufen genugsam gebrannt sind, und ganz da stehen, läßt man sie so lange stehen, bis sie ganz kalt geworden sind; und wenn solches geschehen ist, und einer oder ein Paar gute Regengüsse erfolgt sind, so muß man alsdann Anstalt machen, sie zu verbreiten, welches am besten an einem stillen Tage geschieht. Zuvörderst nimmt man, um jeden Haufen herum, die Oberfläche der Erde 3 oder 4 Zoll tief, auf; rücket alsdann den Haufen ein wenig weiter fort; nimmt auf dem Orte, wo er gestanden hat, die Erde noch etwas tiefer weg; wirft diese weggenommene Erde auf die Haufen, bricht endlich und mischt alles zusammen. Es wird dadurch die Quantität der Asche vermehrt; und man kann sie, nachdem sie solcher Gestalt mit dieser Erde bereichert ist, ordentlich über das ganze Feld verbreiten, da dann ein jeder Theil desselben einen gehörigen Grad der Fruchtbarkeit erhalten wird.

Einige thun Kalk zu dieser Asche, und zwar zu jedem Haufen, der aus einem Schiebkarren voll besteht, den achten Theil eines Scheffels, oder auch mehr, nachdem der Haufen größer ist. Sie thun selbigen unter den Haufen, oder auch zwischen die Asche, und rühren diese Mischung nicht eher, als bis Regen darauf gefallen ist. Dieses vermehrt zwar die Fruchtbarkeit; es ist aber nicht nöthig, denn das Land wird ohne den Kalk schon fruchtbar genug.

Die

Die beste Zeit, die Oberfläche des Feldes abzustechen, und zu verbrennen, ja, so gar die einzige Jahrszeit, wenn es mit Nutzen geschehen kann, ist von der Mitte des März, bis etliche Tage vor Johannis. Diese 3 Monate sind zum Glück diejenigen, da der Landmann sonst am wenigsten zu thun hat. Wollte man den Rasen eher stechen, so würde er wieder frische Wurzel fassen; eben so wenig würde es gut seyn, ihn später zu stechen, indem er sonst nicht abtrocknete. Diese 3 Monate über, da die Sonne an unserm Gesichtskreise höher steigt, ist die Erde, nach Beschaffenheit der Höhe dieses Himmelslichtes, am trockensten. Wenn Johannis vorbey ist, und die Sonne wieder zurück geht, fängt die Erde an, eine Feuchtigkeit von sich zu geben, die sich mit dem Rückgange der Sonne vermehrt, und endlich so beträchtlich wird, daß sie die Abtrocknung des Rasens sehr verzögert, und zuweilen ganz hindert.

Nachdem die Asche verbreitet worden ist, hat man weiter nichts zu thun, als das Land zu bepflügen und zu besäen. Man muß aber nicht tief pflügen, sondern bloß den Boden dadurch umwerfen, damit alles wohl gemischt werde, und man alsdann das Korn darauf säen könne. Man hat, bey diesem Verfahren, auch noch den Vortheil, daß man die halben Kosten des Saatkornes erspart, und doch eine sehr reiche Aernde bekömmt. Am besten ist es, im ersten Jahre Weizen zu säen, und solches sehr spät zu thun.

Wenige, wenn sie die Wirkung eines solchen Brennens nicht gesehen haben, können sich nicht vorstellen, was für eine vortheilhafte Methode es sey. Hiezu kömmt noch, daß sie nicht nur bey Ländern, die an und für sich selbst gut sind, sondern auch bey den ärmsten und schlechtesten mit einem gewissen guten Erfolge gebraucht werden kann. Reiche Böden müssen ganz und gar nicht gebrannt werden. Auch ist das Brennen für steinige, kiesige und kalkige Böden, oder auch für Länder, welche lange Zeit in Bearbeitung gehalten worden sind, nicht gut. Es gehört eigentlich für arme, unfruchtbare, mit Binsen bewachsene und heidige Böden, die eine

Zeit

Zeit unbearbeitet gelegen haben, und wenig oder nichts werth sind. Der damit verknüpfte Vortheil ist nicht bloß auf 1 Jahr eingeschränkt, sondern dauert vollkommen 3 Jahre. Das Brennen des Landes kömmt mit dem Pemisien desselben darin überein, daß durch beydes das Land auf 3 Jahre fruchtbar gemacht wird. Der Unterschied darunter aber ist dieser: Wenn die 3 fruchtbaren Jahre, welche der Mist verursachet hat, zu Ende sind, so ist das Land im Stande, eine andere Düngung wieder anzunehmen; beym Brennen aber geht solches nicht an. Nichts ist also vernünftiger, als daß, wenn ein gebranntes Land am Ende der 3 Jahre keine gemeine Düngung annehmen will, man es damit vor dem Verlaufe dieser Zeit versuchen müsse. Mist verursachet nur eine mäßige Fruchtbarkeit, und wird auf einem Lande gebraucht, welches vorhin nicht schlecht gewesen ist. Das Brennen ist für ein solches Land gut, welches vorhin nicht gut gewesen ist, und verursachet in dem ersten Jahre eine bewundernswürdige Fruchtbarkeit. Es könnte auch, so sehr es dadurch erschöpfet werden mag, alsdann eine Verbesserung annehmen; allein, wenn es noch 2 Jahre darauf ohne Ersezung erschöpfet worden ist, so findet keine Verbesserung mehr Statt. Alsdann ist es gar zu arm geworden, und es geht einem solchen Lande alsdann wie denen Thieren, die gar zu lange gehungert haben, welche, wenn sie darauf wieder Nahrung bekommen, sterben.

Nach diesem in der Vernunft gegründeten Plan, will ich dem Landmanne eine Methode vorschlagen, vermittelst deren er, wenn sich ein solches Stück Land von seiner Unfruchtbarkeit erhohlt hat, selbiges nach solcher Zeit beständig fruchtbar erhalten kann. Sie besteht in Folgendem. So bald er seine erste Aernde eingeführt hat, bereite er das Land, zu der andern, durch eine gewöhnliche Düngung. Versuchet er es damit, ehe das Land völlig erschöpft ist, so wird es selbige gut annehmen; und durch diese einzige Handlung wird es in einen andern Zustand gesetzt werden, und er kann es allezeit nachher als einen bessern Boden, auf die gewöhnliche Art und mit gleichem Vortheile, behandeln. Wenn er Märgel haben kann, so lege er auf das Land, welches sich wieder erholet hat, eine mäßige Quantität davon, zwischen der Zeit der ersten Aernde, und dem andern Besäen. Hiedurch wird es auf einmal in den Zustand anderer mit Märgel beworfenen Länder gesetzt werden, und wenn man auf gleiche Weise damit verfährt, so wird es auch auf gleiche Weise tragen. Wo aber kein Märgel zu haben ist, da wird eine gemeine Pemi-

sion

sung schon gut seyn; noch bessere Wirkung aber wird ein Gemenge von Pferdemist, Kühmist, und Flußschlamm, haben.

Das Brennen ist solcher Gestalt eine Methode, deren man sich eigentlich bey dem schlechtesten Boden zu bedienen hat. Warum wollte man aber den Vortheil davon andern Böden, welche ihrer eben nicht so sehr nöthig haben, entziehen? Asche ist, wie ich im II. Th. S. 519, flg. gezeigt habe, eine vortreffliche Düngung; und die Hitze, welche die Erde dadurch bekömmt, wenn kleine Quantitäten von Pflanzenmaterien darauf verbrannt werden, vermehrt ihre Fruchtbarkeit gar sehr. Es kann also Asche für Länder, die eben kein völliges Brennen erfordern, eine sehr gute Düngung seyn; und wenn man ihnen zu gleicher Zeit Hitze giebt, so werden sie gewiß noch besser darnach werden. Aus diesem Grunde wird der Landmann bey vielen Gelegenheiten wohl thun, wenn er dergleichen Asche auf dem Lande macht, welches er damit zu düngen gedenkt: so wird er auch zugleich den aus der Erhitzung des Bodens entstehenden Vortheil genießen. Da aber hiezu eben nicht das Brennen der Rasen des Landes schlechterdings erfordert wird, so will ich diese Methode unter dem Namen des unächten Brennens des Landes abhandeln.

Von verschiedenen Arten des unächten Brennens des Landes. Es sind diese Methoden an vielen Orten, und zu allen Zeiten gebräuchlich gewesen, ob sie gleich durch keinen besondern Namen unterschieden worden sind. Das Brennen des Landes ist so alt, als irgend ein anderes Verfahren, welches uns in der Landwirthschaft bekannt ist. Schon Virgil sagt:

Sæpe etiam steriles incendere profuit agros;

und alle römische Schriftsteller, die vom Ackerbau gehandelt, haben des Gebrauches des Feuers bey demselben Erwähnung gethan. Insonderheit aber kann man von diesem unächten Brennen sagen, daß es nicht nur sehr alt, sondern gewisser Maßen allgemein sey. Vom Brennen

nen des Bodens selbst, reden nur einige dieser Schriftsteller; hingegen des Verbrennens der trocknen Stoppeln und Halme auf demselben, wie auch des Verbrennens anderer Materien, die in dieser Absicht dahin gebracht werden, gedenken Alle. Dieses nenne ich nun eigentlich ein ächtes Brennen, worunter ich das Verbrennen solcher Dinge, die ein Boden hervor bringt, und die sonst nicht geachtet werden, oder solcher, die in dieser Absicht auf einen Boden gebracht werden, kurz, das Verbrennen aller Dinge auf einem Boden, außer den Rasen oder der obersten Bedeckung des Bodens selbst, als welche bey dem ächten Brennen in dieser Absicht aufgenommen wird, verstehe.

Asche ist eine sehr gute Düngung; sie ist aber ungleich besser, wenn sie auf dem Lande selbst gemacht wird. Die Menschen scheinen gleichsam durch einen natürlichen Trieb auf dieses Verfahren gebracht zu seyn, denn sie sind an Oertern darauf verfallen, wo keiner den andern diese Methode lehren konnte. In allen Nachrichten von den Gebräuchen in Ost-Indien lesen wir, daß die Einwohner in Ceylon die trocknen Halme ihrer Aernde verbrennen, um dadurch das Land zu der folgenden Aernde zuzubereiten. Und diejenigen, welche uns die erste Nachrichten von Amerika mitgetheilt haben, melden, daß die Einwohner daselbst, trocknes Holz über ihre Felder ausgebreitet, und solches angezündet haben, um dadurch den Boden zu bearbeiten. Auf diese Art kam die Asche ziemlich ordentlich zu liegen, und der Boden wurde gut, und durchgängig gleich, von dem Feuer erhitzet, so daß er nothwendig eine gute Aernde liefern mußte. Da dieses nicht eine so starke Methode, als das Verbrennen der Rasen, war: so konnte es auch für die künftigen Jahre nicht die üble Folge haben, daß das Land dadurch arm gemacht wurde. An Oertern, wo Holz im Ueberfluß ist, kann keine bessere Methode erdacht werden, als klein gemachtes trocknes Holz auf einem Stoppelfelde zu verbreiten, und selbiges

mit

mit den Stoppeln zugleich anzuzünden. Wir dürfen uns nicht schämen, auch von den Wilden zu lernen, wenn ihre Verfahrungsarten in der Vernunft gegründet sind, und durch die Erfahrung bestätiget werden.

Ich werde diese allgemeine Methode des unächten Brennens unter 4 Hauptstücke betrachten, und 1) von dem Verbrennen des Riethgrases auf feuchten Ländern; 2) vom Verbrennen der Stoppeln auf Kornfeldern; 3) vom Verbrennen allerley Unkrautes auf Heiden und allgemeinen Weiden, und 4) vom Verbrennen anderer Materien, die man in dieser Absicht auf ein Land hinbringt, handeln.

Das Verbrennen des Riethgrases auf feuchten Ländern, ist ein sehr alter Gebrauch, und allemal sehr gut befunden worden. An solchen Orten ist das Gras öfters kurz und sauer, und es wächst eine Art von niedrigen Binsen daarauf, deren Blätter mehr Platz, als alles Gras, einnehmen. Sie sind gemeiniglich gelb, haben ein ganz verfallenes Ansehen, und werden etwan im October trocken und strohicht. Alsdann bedecken sie die Erde dermaßen, daß kaum Gras zu sehen ist, und sind zum Anzünden trocken genug. Bey solchen Umständen nun muß sich der Landmann einen sehr trocknen und mäßig windigen Tag zu Nutzen machen, und einen ganzen Rand eines Feldes so anzünden, daß der Wind die Flamme vor sich her treibe. Der ganze Boden wird alsdann in wenig Minuten mit einer Flamme, und gleich darauf mit einer leichten schwarzen Asche, überzogen werden. Alsdann muß er den ersten Regen erwarten, um die Asche ein wenig zu dämpfen, und gleich darauf den ganzen Boden dick mit Heusaat besäen. Oefters geschieht es, daß der Wind die ganze Quantität Asche von dem Boden wegwehet; es geht aber dadurch nicht aller Vortheil verloren; denn durch die Hitze des Brennens sind die Wurzeln der Binsen, die nicht weit unter der Oberfläche liegen, ertödtet worden, und der Boden ist dadurch zubereitet,

den Samen anzunehmen, welcher gar bald Wurzel schlägt, im Frühlinge auf einmal aufschießt, und ungemein stark wächst. Es entsteht auf diese Art allemal unvergleichliches Gras, so widrig die Witterung auch gewesen seyn mag. Wenn aber nur ein wenig Regen fällt, und die Asche mit dem Samen wohl hineingespühlt ist, so schießt das Gras erstaunlich geschwinde auf, und das Unkraut erholt sich niemals wieder. An andern Orten in sumpfigen Ländern, wo der Boden schwammicht und voll Binsen ist, wirft man die Rasen mit einem Brustpfluge auf, verbrennet sie auf dem Böden, und säet hernach Heusamen, anstatt Korn darauf. Dieses ist nichts anders, als ein ächtes Brennen; allein, da Gras nicht so sehr, als Korn, erschöpfet, so bleibt es, ohne daß einige andere Sorgfalt daran gewendet wird, eine geraume Zeitlang guter Wiesengrund. Dieses ist auf solchen Böden nothwendig, weil ihre Feuchtigkeit sich durch das bloße Verbrennen des Riethgrases nicht heben läßt, und weil die Binsen gar zu tief eingewurzelt sind, als daß sie durch diese schlechte Methode sollten können ausgerottet werden. Wo die Oberfläche mit leichten Binsen überzogen ist, da geschieht deren Anzünden, ohne daß der Boden gereget worden, mit Nutzen. Der Vortheil, den die andere Art verschaffet, ist größer; diese Art aber ist leicht, und für den Landmann zureichend.

Das Verbrennen der Stoppeln auf den Feldern, ist eine alte und gemeine Gewohnheit; und obgleich die daraus entstehende Asche leicht ist, und nur eine geringe Quantität beträgt, so macht doch die Hitze, welche der Boden durch das Brennen bekömmt, diese Düngung weit besser, als wenn eine viermal so große Quantität anderswoher gebrachter Asche aufgeleget würde. Die Erfahrung zeigt, daß diese Methode für solche Länder sehr gut ist, auf welchen große Halme und schlechte Aehren zu wachsen pflegen. Wenn man die Stoppeln verbrennen will, muß man zuvörderst das Land unter den Hecken aufpflügen, weil es

sich

sich öfters zugetragen hat, daß die Flamme durch den Wind zu den Hecken getrieben worden ist, und durch die Entzündung verdorrter Zweige großen Schaden verursachet hat. Ob ich gleich oben, S. 604 die Mischung des Kalkes mit der aus einem völligen und ächten Landbrennen entstehenden Asche, verworfen habe: so ist solche Mischung doch in diesem Falle sehr gut. Denn wenn unter die auf dem ganzen Felde liegende Asche nur einmal Kalk gestreuet, und solches zusammen, nachdem es eine Zeitlang gelegen, und 2 oder 3 Regengüsse bekommen hat, eingepflüget wird, so giebt es, der Erfahrung zu Folge, eine erstaunlich reiche Düngung.

Der Vortheil, welcher aus dem Verbrennen des unnützen Krautes und Gesträuches auf unfruchtbaren gemeinen Feldern entsteht, ohne daß dabey die Rasen abgenommen werden, ist noch nicht bekannt genug. Man sticht die Heide und anderes Unkraut aus, macht kleine Haufen davon, und bedecket selbige mit der Erde, die bey Ausstechung dergleichen Unkrautes mit heraus gebracht worden ist. Diese Haufen zündet man an einem stillen Tage an, da sie dann gar bald zu Asche brennen. Die darüber geworfene Erde wird durch das Brennen gut calcinirt; und ob sie gleich dadurch vielleicht in einen Stand versetzt worden ist, in welchem sie, wenn sie allein gebraucht würde, für das Wachsthum der Pflanzen nicht gut seyn dürfte, so dient sie doch hier zu einer vortrefflichen Düngung. Man hat nicht nöthig, mit diesen kleinen Haufen Asche und calcinirter Erde eher etwas vorzunehmen, als bis sie von der Nässe ein wenig angefeuchtet worden sind; alsdann muß man sie, an einem trocknen und stillen Tage, ordentlich über das Land ausbreiten, und sobald, als möglich, einpflügen. Zu der vermischten Asche, welche auf die jetztgedachte Art gemacht wird, ist Kalk ein vortrefflicher Zusatz. Die Böden auf solchen heidigen Feldern, sind öfters kleyicht, bisweilen aber auch leicht und hohl. Sind die Böden kleyicht, so bedarf

es hier keines weitern Zusatzes; ist derselbe aber leicht und hohl, so kann man auf jeden Haufen Asche ½ Scheffel guten Steinkalk legen, ihn ein wenig mit Asche mischen, und es zusammen liegen lassen, bis der Regen darauf fällt, und es sodann, wie vorhin gesagt worden ist, ausbreiten, und mit einander einpflügen. Es erfodert diese Methode wenig Arbeit; und wenn der Landmann den Kalk selbst brennt, so gehören auch wenig Kosten dazu; sie wirket überdieß auf die allerunfruchtbarsten Böden.

Zuletzt muß ich auch noch desjenigen unächten Brennens gedenken, da man Stöcke, Stroppeln, Halme und andern dergleichen Unrath auf das Land bringt, und es darauf zu Asche brennet. Viele sind der Meinung gewesen, daß diese Methode nicht mehrere Dienste thue, als wenn man das Land mit Holzasche, die zu diesem Behufe gekauft und auf das Land geleget wird, düngt; sie haben sich aber gar sehr geirret. Es ist bereits oben, S. 601, bemerkt worden, daß die Erhitzung der Erde in einem solchen Grade, als durch dergleichen kleine Feuer verursachet wird, an und für sich selbst die Fruchtbarkeit derselben gar sehr befördere; und dieses macht schon einen großen Unterschied zwischen beyden Methoden. Man ersieht dieses aus den beyden letzterwähnten Arten des unächten Brennens. Bey den andern Arten sucht man den verbesserten Theil des Bodens mit dem schlechtern zu mischen, und folglich ist der ganze Boden gleich fruchtbar. Bey den beyden letztern Arten aber wird bloß die Asche allein, oder mit Kalk vermischt, auf den Boden gestreuet und eingepflüget, und weiter geschieht nichts dabey. Wenn man das Korn solcher Länder aufmerksam betrachtet, wird man finden, daß, ungeachtet das ganze Feld fruchtbar ist, sich dennoch hin und wieder runde Flecke finden, auf welchen das Korn viel schöner, als an andern Stellen, steht; und bey genauerer Untersuchung wird sich zeigen, daß solches eben diejenigen Flecke sind, auf welchen die verschiedenen Haufen gebrannt

brannt haben. Die durch dieses Brennen hervorgebrachte Asche ist sorgfältig ausgebreitet worden, und an keiner Stelle reichlicher, als an der andern, zu liegen gekommen. Welcher Ursache ist nun wohl die besondere Fruchtbarkeit dieser Flecke anders, als der Erhitzung des Bodens unter und um diesen Haufen, zuzuschreiben?

Von der in England gebräuchlichen Verbesserung der Felder mit gebranntem Lehm, werde ich unter dem Art. Thon handeln.

Ueberhaupt ist die Art, durch Feuer zu düngen, auch ein gutes Mittel zur Verminderung des Unkrautes, wovon der Same durch den andern Mist so häufig in die Aecker gebracht wird. Nicht weniger schaffet dieses Brennen auch den Vortheil, daß alle Insecten, nebst deren im Boden steckenden Brut, dadurch vertilget werden.

Von der Art, die Felder mit Torfasche zu düngen, von G. T. st. im 101. S. der Hannov. gel Anz. v. J. 1753.

Des précautions qu'on doit user dans le gouvernement des terres, en les brulant, st. im Journ. œcon. Oct. 1761, S. 476—478.

Von dem Brennen des Landes, s. Allgemeine Haushaltungs- und Landwissensch. Th. I. Hamb. und Lpz. 1763, gr. 8. S. 319—342.

Untersuchung der Gründe für und wider das Brennen, st. im V. B. des Forstmagaz. Frf. und Lpz. 1764, gr. 8. S. 141, fgg.

Vertheidigung des Landschwendens oder Brennens, st. im 3. B. des aus dem Engl. übers. Museum rusticum & commerciale, Leipz. 1765, 8. S. 80—85.

Ein Schreiben von einem morländischen Meyer, welches die großen Vortheile des Brennens des Morlandes zeiget, v. Jun. 1764, st. im 4. B. desselben, S. 300—315.

J. J. Schreiben von Verbesserung der Morländer durch Brennen, v. 29. Sept. 1764, st. im 6. B. desselben, S. 194—198.

Von Urbarmachung der Heideplätze (durch Brennen), in einem Schreiben an den Hrn. Kammerdirect. S. vom Hrn. Kammerrath von M**C. am 30. Sept. 1772, st. im 45. St. des Witt'ens. Wochenbl. v. J. 1772.

Neues Verfahren, kalte, nasse und unfruchtbare Ländereyen, dernämlich kleyichte oder thonartige Grundstücke zu verbessern; besonders eine Anweisung, den Klay-Torf und die Maulwurfshaufen auszubrennen. Aus dem Engl. Münster und Lpz. 1775, 8. 18 B. u. 8 K. T.

Vom Abbrennen des Heidekrauts: oder Heide- s. Heinr. Wilh. Döbels neueröffnete Jäger-Practica, Lpz. 1754, f. Th. III. S. 71, f.

Vom Abbrennen der Felder, die man nur alle 8 oder 10 Jahre pflüget, und wie die Rasenöfen zu bauen, s. Abhandlung von dem Ackerbaue, nach den Grundsätzen des Herrn Tull, französisch herausgegeben vom Hrn. du Hamel, und ins Deutsche übersetzt, Dresd. 1752, 8. S. 43—47, m. K.

Abhandlung vom Verbrennen des Gehölzes auf dem Felde und der Hauswirthschaft mit Waldungen, von Jac. Faggot, st. im XII. B. der übers. Abhandl. der schwed. Akad. der Wissensch. Hamb. und Leipz. 1754, gr. 8. S. 141—151.

De l'incineration, s. Le Gentilhomme cultivateur, trad. de l'angl. de Mr. HALL, à Paris, 1761, gr. 12. S. 351—380. De l'incineration bâtarde, S. 381—392. De la maniere d'amender par les brulis les pâturages couverts de mousse, st. in dess. IX. Th. S. 183—187.

Carl Fr. Menanders Bericht vom Schwedie und Kitö in Finnland, st. im IV. B. der übers. schwed. Abhandlungen, Hamb. 1750, gr. 8. S. 317—319.

Milz Aufgabe das Düngen mit dem Feuer betreffend, st im 58. St. des hannov. Magaz. v. J. 1766.

Jo. Jac. Reinhards Abhandlung von verschiedenen Arten der Brennfelder in Deutschland, st. in dessen vermischten Schriften 6. St. Fr. und Leipz. 1767, 8. S. 851—896.

Neuerlicher Versuch von Kytöland, vom Freyh. Hindrich Wrede, st. im VI. B. der schwed. Abhandl. S. 320.

Brennen der Füllen, um sie zu zeichnen. In berühmten und vornehmen Stutereyen pflegt man den Füllen ein gewisses Kennzeichen an einem von den hintern Bügen zu machen, und entweder mit einem heißen Eisen zu brennen, oder aber mit Scheidewasser, oder einer andern scharfen Materie zu ätzen, damit man daran erkennen könne, in welchem Gestüte sie gefallen und erzogen worden sind.

Das Brennen geschieht am besten im dritten Jahre, damit ein Pferd noch ein Jahr darauf auf der Weide gehe. Sobald das heiße Eisen den Brand gethan hat, salbet man den gebrannten Ort mit Baumöhl, welches sich schnell einzieht, und verursachet, daß die Haut sich desto eher von dem Fleische absondert, und von selbst abfällt, auch das Fleisch rein und frisch bleibt, und mit einer neuen Haut, welche ohne Haare bleibt, wieder bewächst.

Das Aetzen oder Einbeizen des Zeichens geschieht folgendermaßen. Man hält das Pferd recht fest, und

brennet

brennet es auch sogar, (s. oben, S. 594, f.) wenn es die Noth erfodert. Hernach nimmt man das Haar von dem Orte, wo man das Zeichen machen will, mit einem Scheermesser glatt weg, streicht das entweder auf Holz, Eisen oder Papier gemachte Zeichen mit einer schwarzen, rothen oder andern Farbe an, und druckt es auf. Wenn diese Farbe trocken geworden ist, streicht man nachgehends Aetzwasser, vermittelst eines Pinsels, einen Finger breit auf. Schmäler darf man die Striche nicht machen, weil es sonst ganz und gar wieder verwachsen würde, denn die Striche werden um ein gut Theil schmäler. Man muß das Wasser dreymal, nämlich den einen Tag Morgens und des Abends, hernach den folgenden Tag noch einmal, aufstreichen, solches sodann bis auf den Abend stehen lassen, und nachgehends etliche Tage hinter einander, mit der oben S. 370, f. beschriebenen Brandsalbe beschmieren.

Recept zum Aetzwasser. Man nimmt: Grünspan, 1½ Unzen; gelben Arsenik, 1 Loth; sublimirtes Quecksilber, 1 Unze; Scheidewasser, 1 Pfund; mischet alles, wohl gepülvert, unter das Scheidewasser, und läßt es 3 Tage stehen. Alsdann kann man es gebrauchen.

Brennen der Kopfhaare, siehe unter Frisiren.

Brennen der Pferde, eine Cur. Dieses wird entweder durch sogenanntes rothes, oder durch lebendiges Feuer, verrichtet.

Wenn man bey Pferden die Heilungsart durch künstliche Geschwüre nothwendig findet, so bedient man sich dazu unter andern gewisser Mittel, welche, vermöge ihrer großen Schärfe, das Oberhäutchen, die Haut und das darunter liegende Fleisch anfressen, dasselbe verzehren, und zugleich mit den zufließenden Säften in einen Schorf oder Rinde verwandeln, unter welchem sich bald darauf Materie ansammlet, und ein ordentliches Geschwär erzeuget. Wegen dieser Wirkung nennet man solche Mittel Schorf-machende (Escharotica), beizende oder Aetzmittel (Caustica), auch wohl Brenn-

Mittel, oder todtes Feuer (Ignis potentialis, Cauteria potentialia), weil sie mit dem Feuer einerley Wirkung auf den Körper hervor bringen. Es gehören dahin: der Vitriol, die Spießglasbutter, der gemeine Aetzstein, (Lapis causticus chirurgorum), und der Höllenstein, (Lapis infernalis).

Geschwinder und sicherer aber kömmt man davon, wenn man sich, anstatt jetztgedachter Mittel, lieber des lebendigen Feuers oder des glühenden Eisens selbst (Cauterium actuale) bedienet. Man kann damit völlig eben das ausrichten, was die Schorf= machenden Mittel bewirken, und der Gebrauch desselben ist leichter, geschwinder und deswegen sicherer, weil man nicht Gefahr läuft, andere Theile dabey zu verletzen, welche nicht beschädiget werden sollen. Man muß, in dieser Absicht, Brenneisen von verschiedener Gestalt und Größe haben, die man auf einem Holzkohlenfeuer roth= aber niemals weißglühend macht, und alsdann auf den Theil, welcher gebrannt werden soll, hält. Man muß aber weder zu tief durch die ganze Haut durchbrennen, noch auch das Eisen zu gelinde aufhalten und sogleich wieder wegnehmen. Sollte man aber ja etwas zu flach gebrannt haben, so darf man nur nachher, wenn man es bemerkt, etwas Vitriolöhl, oder auch nur Scheidewasser, auf den Brandfleck streichen, welches schon tiefer einfressen wird. Nach dem Brande entsteht augenblicklich ein Schorf, den man mit Butter oder Oehl beschmiert, worunter sich bald Materie sammlet, deren weitern Zufluß man hernach, so lange es nöthig ist, durch die dazu dienlichen Mittel befördert, bis man endlich auch den Schaden wieder zuheilt. Weil von dem Brennen Narben zurück bleiben, ohne daß man ein Mittel hat, sie wegzuschaffen: so sucht man diesen Uebelstand wenigstens dadurch zu vermeiden, daß man die Brenneisen in Gestalt eines Sternes, Zirkels, oder wie Laubwerk, und in andern Figuren, machen läßt. Bey dem Zuheilen muß

man

man auch verhüten, daß die Pferde den Schaden nicht lecken, krazen oder reiben können, weil dieses ebenfalls die Narbe vergrößert. Man cauterisirt z. B. beym Ausschlage oder Wurm; bey Fisteln, um die harte Haut (Callus) an den Rändern der Wunde wegzunehmen; bey Wunden, vom Bisse toller Hunde ꝛc.

Den größten Nutzen hat das Brenneisen, zum Stillen des Blutflusses, bey verschiedenen Arten der Wunden, worin große Pulsadern zerschnitten oder zerrissen sind, weil diese nicht allemal, besonders, wenn sie tief im Fleische liegen, unterbunden werden können. Wenn man mit einem glühenden Messer ein Paar leichte Striche über die Ader macht, oder ein Brenneisen davor hält, so ziehen sich die Fibern derselben zusammen, und verschließen die Oeffnung der Ader. Ein solches Brenneisen muß vom untern bis zum obern Ende, 1 Fuß und 2 bis 3 Zoll in der Länge haben. Am untern Ende, welches, wie das ganze Eisen, bis oben hinauf rund seyn, und untenher $2\frac{1}{2}$ bis 3 Lin. im Diameter haben muß, wird eine Schraube, $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, eingefeilt, welche sich in die Mutter des dazu von hartem Holze besonders gemachten Handheftes schickt. Von der Schraube läuft das Stängelchen bis zum obern Ende immer schmäler zu, so daß dieses zulezt nicht dicker als eine der kleinsten Baßsaiten wird. Das obere Ende wird aus der senkrechten in die Horizontallinie, 1 Zoll weit vom Ende umgebogen; und an der umgebogenen Spize wird ein Stück von rothem Kupfer, welches nach demjenigen Orte und Theile, den man damit zu brennen nöthig erachtet, angeschweißt werden muß.

Die mancherley Formen, die an verschiedenen Theilen brauchbar seyn können, bestehen: 1) in einer vollkommen runden Kugel, von der Größe einer Pistolenkugel, womit man in hohlen Theilen brennen kann; 2) die Blättchen in Form eines Bügeleisens, von 1 Zoll in der Länge, und $\frac{1}{2}$ Z. in der Breite, beynahe dreyeckig; doch müssen die Spizen der Ecken stumpf abgeschliffen seyn; an der Dicke muß dieß Blättchen ungefähr 3 Linien haben; 3) ein

dergleichen viereckig plattes, und wieder ein anderes und plattes Blättchen, von 1 Z. im Durchschnitte, und 3 Lin. in der Dicke; 4) ein birnförmiges Knöpfchen von der Größe einer mittelmäßigen Haselnuß, dessen dickerer Theil an der Spize des umgebogenen eisernen Stängelchens befestigt seyn, und der schmälere Theil das Brennen verrichten muß; 5) einige Knöpfchen, theils größere, theils kleinere, wie Weizenkörner, welche horizontal mit einem Ende an das eiserne Stängelchen befestiget werden. Von allen diesen Theilen muß jeder sein eisernes Stängelchen haben, woran sie befestiget bleiben; alle Stängelchen aber haben an ihrem hintern oder untern Ende eine gleichförmige Schraube, welche überhaupt in die Mutter eines einzigen dazu gehörigen Handheftes einpaßen.

In gewissen Fällen, bedient man sich auch eines Brennmessers, d. i. eines rothen kupfernen Instrumentes, womit man das sogenannte englische Feuer giebt, oder Striche auf verschiedene Theile des Pferdekörpers brennet. Siehe Fig. 367. Der Stiel samt dem Hefte, ist 1½ Fuß lang, das Messer am Ende daran aber nur 4 Zoll lang, in der Mitte 2½ Zoll breit, und halbrund, am Rücken ¾ Zoll, nach der Schneide zu aber eines Thalers dick. Dieses Messer muß in seinem eigenen Hefte befestigt, und nicht eingeschraubet seyn. Man gebraucht dieses Instrument bey Geschwulsten und Verhärtungen, insbesondere die sich an den Füßen der Pferde finden, und die man sonst nicht wohl heilen kann, z. B. beym Ringbeine, wo man damit 5 oder 6 Striche brennet, siehe Fig. 368; bey der Hornkluft, siehe Fig. 369; beym Spalte; bey der Flußgalle, u. s. w.

Ein Brenneisen, um damit die schwammichten Beine in der Nase zu operiren, wenn der Rotz überhand genommen hat, sieht man Fig. 370 und 371 abgebildet.

Von dem Instrumente, Fig. 372, wird das eine Ende beym Engliſiren, oder Stuzen des Pferdeschweifes nach englischem Geschmacke, zum Zubrennen, und das andere krumm gebogene und ziemlich scharfe Ende, beym Ueberwachsen der Gaumen über die Zähne, gebraucht.

Brennende Bohne, Mucuna; siehe oben S. 141.

Brenn-

Brenn-Blase, siehe unter Brandwein.

Brenn-Bock, wird vom Schiffzimmermanne derjenige Bock genannt, auf welchen eine Bohle, die man über dem Feuer krümmen will, mit dem einen Ende geleget wird. Er ist ganz von Eisen, und 3 Fuß hoch.

Brenn-Eisen, ist ein Werkzeug, welches die Schlosser machen, in welchem auf ein ander Eisen eine erhabene Figur oder Buchstaben aufgelöthet werden, um damit, wenn solche glühend gemacht worden, eine Sache aus Holz oder sonst zeichnen zu können. Diese Art braucht man im Hauswesen.

Auch haben die Böttcher dergleichen bey ihrem weissen Böttcherzeuge nöthig.

Ein besonderes Brenneisen braucht der Schiffzimmermann, die verpichten Fugen oder Nähte in dem Innern des Kahnes zu ebnen.

Man hat auch eine Art Brenneisen auf Stutereyen, um die Fohlen zu brennen; siehe oben, S. 614.

Von den Brenneisen, die man zum Ausbrennen der Schäden und Wunden, wie auch bey Verletzungen der Pulsadern, gebraucht, und welche die Zeugschmiede verfertigen, ist oben, S. 616, f. gehandelt worden.

Brenn-Erde, siehe Torf.

Brenn-Felder, siehe Brennen der Ackerfelder.

Brenn-Geschwür, siehe Fontanell.

Brenn-Glas, L. Vitrum ustorium, Lens caustica, ist ein reines, weißes oder grünliches, auf einer oder auch wohl auf beyden Seiten linsenförmig, d. i. etwas erhaben, geschliffenes Glas, worein, wenn man es gegen die Sonne hält, die Sonnenstrahlen fallen, und sich dergestalt brechen, daß sie bey ihrem Durchfallen die hinter dem Glase, da, wo der Brennpunct am kleinsten und schärfsten ist, liegende Materie sofort anzünden. Je größer das Brennglas ist, desto schärfer brennt es. Giebt man dem Eise die Gestalt eines Brennglases, so zündet es ebenfalls. Siehe auch Feuer.

Brenn-Gras, Carex acuta *L.*; s. Berstgras, im Art. Gras.

Brenn-Haus, nennet man ein absonderlich zum Brandweinbrennen eingerichtetes Gebäude, oder eine Brandweinbrennerey.

Brenn-Holz, siehe unter Holz.

Brenn-Kolben, siehe unter Destilliren.

Brenn-Kraut, siehe Hahnenfuß. Wollkraut.

Brenn-Messer, Brenn-Mittel, s. unter Brennen der Pferde.

Brenn-Nessel, siehe Nessel.

Brenn-Oehl, siehe Leuchtwerk.

Brenn-Ofen, wird der Ofen bey einer Ziegelscheune genennet, darin allerley Arten Steine und Ziegel gebraunt werden. Siehe Ziegel.

Der Brennofen bey den Töpfern, ist länglich viereckig, etliche Ellen lang, und von einer guten Mannshöhe. Die Decke, welche entweder oval, oder auch niedrig und flach seyn kann, besteht aus Lehm und Spreu, um die über sich steigende Wärme desto länger beysammen zu halten. Der Ofen selbst ist von Ziegelsteinen aufgeführt, und inwendig gewölbt. Auf allen Seiten sind starke Mauern; er kann auch mit Stämmern oder Pfeilern zusammen gehalten werden, damit er desto weniger aus einander gehe. Die Decke oben, ist darum lieber flach und gerade, damit man zur Winterszeit nasses Zeug darauf trocknen könne.

Brenn-Silber, dessen sich der Gürtler zum Uebersilbern bedienet; siehe unter Silber.

Brenn-Spiegel, L. Speculum causticum oder ustorium, ist ein hohler, nach einer gewissen Zirkelrunde von Glas, Metall, Holz, u. d. gl. gemachter Spiegel, welchen man gegen die Sonne stellet, damit sich die Sonnenstrahlen darin sammeln, und wieder zurück prallen, daß sie in einem gewissen Puncte auf die vorgelegte Materie fallen, und sie anzünden mögen. Wenn solche Brennspiegel wohl poliert sind, und ihre rechte Größe und

Maße

Maße haben, so schmelzen sie allerley Metall, Kiesel, Schiefer, u. d. gl. so geschwinde, als kaum das allergrößte Feuer thun mag. Von dieser Art sollen des **Archimedes** und **Proclus** Brennspiegel, womit den feindlichen Flotten so großer Schaden zugefüget werden, gewesen seyn. Die aus Glas gemacht worden, müssen auf der erhabenen Seite mit einer Folie überlegt seyn. Zu den metallenen Spiegeln ist folgende Composition eine der besten. Man nimmt 3 Theile reines Kupfer, 1 Theil unvermischt englisch Zinn, und ½ Theil weißen Arsenik, und läßt es 4 Stunden im Windofen fließen. Aus diesem Metalle wird der Spiegel nach einem gewissen Zirkelmaße gegossen, abgedrehet und hell poliret. Ein festes, dichtes, nach dem Zirkel ausgehöhltes, polirtes, oder mit Silber und Gold hell gemachtes Holz brennet ebenfalls, und zwar nicht schwächer, als die andern, wie dann die vom Hrn. **Andr. Gärtner** zu Dresden verfertigten so gar den sonst für unverbrennlich gehaltenen Asbest geschmelzet haben sollen. Auch werden dergleichen Brennspiegel von Bernstein gemacht. Da es bey den Brennspiegeln und Brenngläsern bloß auf ihre Figur, Durchsichtigkeit und davon abhängende Brechung der Sonnenstrahlen ankömmt: so ist es kein Wunder, daß man auch dergleichen aus Eis machen kann.

Nach den gläsernen und metallenen Brennspiegeln, sind die von Pappe den hölzernen deswegen vorzuziehen, theils, weil sich selten ein Künstler findet, welcher das Holz accurat genug ausdrehen kann, theils auch, weil selten ein sicheres Holz zu haben ist, welches sich nicht, mit der Zeit, durch Risse oder Krümmung verderbe, und also Mühe und Kosten vergeblich mache. Brenn- oder Hohlspiegel aber aus Pappe zu machen, ist sehr wohlfeil, sicher und leicht, wenn man nur die Methode weiß, solche accurat zu verfertigen, da man sie sich dann selbst so groß machen kann, als man sie haben will. Ich will diese Methode mit der möglichsten Deutlichkeit lehren.

Ein

Ein Brennspiegel geräth am besten, wenn seine Vertiefung einen Bogen von 18 Grad beschreibt. Dieses ist das Fundament bey der ganzen Sache, und wird aus der Mathematik geholet. Um aber auch denen verständlich genug zu seyn, welche etwann die Sache bloß mechanisch wissen und behandeln wollen, will ich ihnen das einfachste und leichteste Verfahren zeigen. Man schaffe sich einen grosen Bogen Pappe, und zwar, um ihn glatt und eben zu haben, einen solchen, der bereits in einer Tuchpresse, jedoch nicht mehr als ein Paarmal gebraucht worden ist, an; diesen zu nicke man an allen vier Ecken auf einen ebenen Tisch, und verfahre alsdann folgendergestalt. Man nehme einen feinen Handzirkel, und messe auf einem Transporteur 18 Grad eines Bogens ab. Diese Weite bezeichne man mit 2 Puncten, unten auf der Pappe ein wenig vom Rande; siehe Fig. 373, a b. Alsdann öffne man den Zirkel, und nehme auf dem Transporteur die Weite von dem Zirkel, wo man die Grade gemessen hat, bis zum Mittelpuncte, setze den einen Fuß des Zirkels in a, und mache den Bogen c d; sodann setze man ihn in b, und beschreibe den Bogen e f. Wo sich diese beyde Bögen schneiden, da ist der Mittelpunct des Bogens, wie hier in g. Aus diesem Mittelpuncte ziehe man eine gerade Linie durch a, so lang die Pappe ist, wie hier g h, und eben so auch, durch b, die Linie g i; alsdann öffne man den Zirkel, und ziehe, in gewisser Weite, eins übers andre die Bögen 1 bis 15. Diese Zirkel schneide man mit einem scharfen Messer aufs genaueste, einen nach dem andern, aus, und verwahre sie als Modelle zu seinem Gebrauche, nachdem man die Spiegel im Durchmesser groß oder klein haben will. Hierauf schreite man zur Arbeit selbst, und zwar am besten, um des baldigen Trocknens willen, in den Frühlingsmonaten.

Man schaffet sich ein glattes Bret an, Fig. 374, a b, so groß, daß der Durchschnitt des Spiegels, den man verfertigen will, vollkommen darauf Raum hat; nur muß das Bret mit einem accuraten Lineal von allen Seiten probirt werden, ob es sich etwann geworfen hat. Es muß auch ganz trocken seyn, damit es diesen Fehler nicht während der Arbeit bekomme. Am besten ist es, wenn man kein Bret, sondern einen alten Tisch dazu nimmt, und ihn allenfalls neu abhobeln läßt. Hierauf schaffet man sich ein Lineal c d an, ungefähr 3 Zoll breit und $\frac{1}{4}$ Zoll dick, und überleget, wie groß der Spiegel werden soll; denn darnach muß sich die Länge des Lineals richten. Hat man dieses festgesetzt, so suchet man unter seinen ausgeschnittenen Modelbögen einen aus, welcher den verlangten Durchmesser hat; als

z. B.

z. B. Fig. 374 ist aus Fig. 373 der 6te Bogen. Diesen leget oder heftet man auf das Lineal, zeichnet sich aufs genaueste, mit einem scharfen Messer, die Größe des Bogens, und schneidet solchen in dem Lineale aus, doch so, daß dieser Abschnitt e f (Fig. 374) sehr accurat und glatt sey. Recht in dem Mittelpuncte dieses Ausschnittes bohrt man ganz gerade ein kleines Loch durch, nicht größer, als daß ein dazu erwählter starker Stift, g, von Draht, solches völlig ausfülle; dieser Stift muß ganz gerade, glatt und spitzig seyn, und wird durch das Lineal gestoßen, und in das Bret oder den Tisch fest eingeklopft, so, daß das Lineal sich um denselben herum drehe; und mit beyden Enden die Unterlage allenthalben genau berühre. Hierauf schafft man sich von dem besten Lehm, der, wenn er trocken ist, sehr hart wird, so viel man brauchet, an. Diesen Lehm schlämmet man, oder mischet ihn mit Wasser, und gießt das lehmige Wasser in ein ander Gefäß, wo es sich setze. Dieser Bodensatz ist der feine Lehm, den man, nach völlig abgegossenem klaren Wasser, brauchen kann. Man thut ihn in eine Schüssel, mischet den achten Theil des feinsten, durch ein enges Haarsieb gelassenen Sandes, und etwann den fünften Theil saubere Scheerwolle, darunter, um zu verhüten, daß er im Trocknen keine Risse bekomme. In Ermanglung der Scheerwolle, kann man getrockneten Kuh-, oder, wenn die Form groß wird, Pferdemist, welcher auf einem Reibeisen gerieben, und durch ein, nicht zu enges, Haarsieb gelassen ist, an deren Stelle darunter nehmen. Anstatt des Mistes, kann man auch Schäben, die beym feinsten Hecheln aus dem Flachse fallen, in etwas größerer Menge nehmen. Wenn nun dieser Lehm mit der Wolle ꝛc. und dem Sande gut durchgearbeitet ist, muß er so zähe gemacht werden, als der Töpfer ihn auf der Scheibe braucht; und alsdann nimmt man, nach dem Augenmaße, einen zureichenden Klumpen, schlägt ihn auf das Bret, um den Stift herum, unter das Lineal, und fährt mit demselben so lange rings herum, bis der Lehm aufs genaueste die Figur des Ausschnittes angenommen hat, und keine Vertiefungen mehr übrig sind. Insonderheit muß man Acht geben, daß es am Stifte, im Mittelpuncte, nicht irgendwo versehen werde; sich auch hüten, daß man, beym Herumdrehen des Lineals, solches nicht nach einer Seite ziehe, und den Stift dadurch aus seiner perpendiculären Richtung bringe. Man kann auch das Lineal, von Zeit zu Zeit, etwas mit einem Pinsel befeuchten, damit es den Lehm ganz glatt mache. Dieser Kuchen nun wird die Form zu der innern Höhlung des Spiegels. Wenn er

so

so weit fertig ist, läßt man ihn im Schatten trocknen. Sobald er durch und durch ausgetrocknet ist, nimmt man seinen Gyps, und bestreicht ihn etlichemal, erstlich ganz dünn, nachher aber ziemlich dick, damit, und setzt das Lineal noch einmal auf, um auch dem Gypse die Form zu geben. Der Gyps wird so zubereitet, als man ihn zu Verfertigung der Schreibtafeln, in Taschenbüchern, brauchet. Ohne den Kuchen von seiner Stelle zu rücken, nimmt man abermal, auf eben die Art zubereiteten Lehm, und, nachdem man den Kuchen mit feiner Asche bestiebet hat, drückt man ihn, in ziemlicher Menge, darüber, und giebt ihm eine viereckige, oben ganz platte, Figur, setzt darauf alles zum Trocknen in die Luft, aber nicht an die Sonne, und erwartet mit Geduld, bis alles vollkommen trocken ist. Nunmehr kann man diesen obersten Lehm von dem Stifte und von dem Kuchen sauber abheben, da dann letzterer in demselben die gehörige Vertiefung abgeformt hat. Diese pinselt man, wie vorher den Kuchen, sauber mit Gyps aus, und feget, wenn es recht trocken geworden ist, die Asche von dem Kuchen ab, setzt den obersten Theil wieder auf den Stift, und drehet ihn über dem Kuchen etlichemal herum, damit sich dadurch die innern Flächen ganz glatt ausreiben.

Wenn solchergestalt die Form fertig ist, fängt man an zu pappen. Man legt, nachdem man den Stift vorsichtig ausgezogen hat, erst von feinem Postpapiere dazu geschnittene kögelförmige Streifen trocken über den Kuchen, welche an ihren Rändern sauber zusammen gekleistert werden, doch so, daß man aufs möglichste alle Falten vermeidet. Den Kleister kocht man von reiner Stärke, und nimmt Wermuthwasser dazu, damit die Würmer abgehalten werden. Ist nun diese Pappe fertig, so kann man schlechteres Papier nehmen, und sich solche Kegelschnitte vorräthig schneiden, als man nun schon sieht, daß sie, zu Bedeckung dieser kleinen Kugelfläche sich schicken, und sie etwa erst vierdoppelt, doch daß es allenthalben fest anklebe, darüber kleistern, die Decke darüber legen, mit etwas beschweren, und ein Paar Tage in Luft und Sonne setzen, bis es völlig trocken ist. Alsdann fährt man fort, bis man den Spiegel für dick genug hält, worin man aber doch lieber zu viel, als zu wenig, thun mag. Wenn nun diese Pappe recht völlig hart ausgetrocknet, der Rand sauber beschnitten, und der convexe Theil mit einer beliebigen Oehlfarbe ein Paarmal überstrichen worden ist, so kömmt es auf die Politur der ausgehöhlten Fläche an. Diese wird folgendergestalt verrichtet. Man trägt erstlich sehr fein

gerie-

geriebene Kreide mit schwachen und immer stärkern Leimwasser, zu etwann zwölfmal, hinein, aber nicht eher, als wenn das erste recht trocken ist, und leget es sodann wieder auf den Formkuchen, um es etlichemal auf demselben behende herum zu drehen und auszuschleifen. Nunmehr ist noch übrig, es in Glanzgold zu vergolden. Man nimmt nämlich Poliment, trägt es in den Spiegel, polirt es mit einem Wolfs- oder Kälberzahne aufs sauberste, als möglich, wobey man aber den Spiegel in die oberste Form leget, daß er gründen kann, und den Strich in die Runde führet. Nach der beßten Politur nimmt man starken Branntwein; benetzet, Stelle zu Stelle, das Poliment, und trägt mit einem 2 Zoll breiten, in ein Kartenblatt geleimten, und in einen Stiel geklemmten, vorn gerade geschnittenen, von Marderhaar gemachten Pinsel, den man an etwas Speck gerieben hat, ein Blatt ächt Gold nach dem andern von dem Vergoldeküssen darauf. Dieses wird zuletzt noch einmal vollkommen abpolieret; und so ist der Brennspiegel fertig, bey welchen das wenige Gold fast die einzigen Kosten ausmachet.

Man könnte ihn mit Kupfer oder Messing einfassen lassen, damit er sich nicht verbiege; es müßte aber vor der Vergoldung geschehen, und bleibt immer gefährlich, daher thut man wohl, wenn man sich seine Form aufhebet, und, wenn man ihn nicht braucht, behutsam dazwischen leget, so ist er zugleich für Staub und Mäusen bewahrt; und man wird, wenn sonderlich der Mittelpunct wohl poliert ist, seine Lust an seiner Wirkung sehen.

S. den ersten Jahrgang der Mannigfaltigkeiten, Berl. 1770. gr. 8. S. 416—423.

Brenn-Torf, siehe Torf.

Brennwurz, Daphne Mezereum, siehe Kellerhals.

Brennwurz, Clematis Flammula; siehe Waldrebe.

Brenn-Zange der Haar-Friseurs, s. unter Frisiren.

Brenner, siehe Brand im Getraide.

Brennen, (Aschen) Aescherer; siehe Aschen-Brenner.

Brente, Fr. Brente, Ital. Brenta, ein zu Rom gebräuchliches Maß zu flüssigen Sachen, welches 13½ Rubbi hält.

Auch ist Brente ein schweitzerischer Eimer von 25 Maß; 4 Brente machen 1 Saum, und 16 ein Faß.

Brenten, hieß bey den alten Deutschen, das Zapfengefäß, welches unter die Weinfässer gesetzt wird, darein der aus dem Hahne tröpfelnde Wein läuft.

Bresicate, heißt eine Art grober Fries oder Boy, welcher mehrentheils an die, jenseit dem Flusse Gambia bis an den Fluß Serra-Lionna wohnenden Negers verkauft wird. Die besten zu dieser Handlung sind die blau- und rothen.

Bresilienbaum, Bresilienholz, Fr. du Brésil, Bois de Brésil; siehe Fernambuck.

Bresilium antiquum, siehe Berberis.

Breßlauer Bier, Scheps, auch toller Wrangel genannt; siehe Th. V, S. 6 und 31.

Breßlauer Kahn, Oderkahn; siehe unter Kahn.

Bressolles, oder Brezolles, heißen, bey den französischen Köchen, kleine, runde, dünne, in Oehl Speck oder Butter abgeschwitzte Scheiben von Kalb- oder Hammelfleisch, Wild, Federvieh ꝛc. die hernach mit allerley klein gehackten Ingredienzien als eine Art Ragout zubereitet worden sind.

Bresle, siehe Leim-Ruthe.

Bretagnes, eine Art Leinwand, die in der französischen Provinz dieses Namens verfertiget wird. Sie ist von den sogenannten Cres oder Crues, die zu Morlair und andern Orten in Bretagne gemacht werden, unterschieden. Sonst aber ist sie zur Handlung nach den canarischen Inseln gut.

Eben diese Art Leinwand wird seit geraumer Zeit auch in Deutschland, z. B. in der Lausitz, verfertigt, und in Menge an entfernte Oerter vertrieben.

Bretauder, siehe unter Ohren der Pferde.

Bretelle, siehe Trag-Band.

Bret, Diele, oder Planke, L. Asser, Fr. Planche, nennet man die von Eichen-Tannen-Nuß- und andern Bäumen, entweder durch Handsägen, oder auf den vom Wasser oder durch Pferde getriebenen Säge- oder Schneidemühlen, von verschiedener Länge, Stärke und Breite geschnittene Stücke und Tafeln.

Ein

Ein zu Bretern dienlicher Schaft eines Baumes, woraus Bretklözer oder Blöcke, aus diesen aber Breter geschnitten werden, wird Bret-Stamm, Bret-Baum, Bret-Stock; oder Sägeblock genannt. Ein solcher Stamm muß nicht wimmerig, knotig, eisklüftig, faulfleckig, kernschälig, noch kernässig, seyn; sonderlich die Tanne, in welcher am ersten die Aeste bey dem Schnitte losgedrückt werden, und wenn sie heraus fallen, die Breter unwerth machen. So ist auch kein dürrer Stamm oder Windbruch dazu dienlich, weil die vom Bruche geschnittenen Breter, wenn sie zu Tischen oder Schränken verarbeitet werden, beständig zu knacken pflegen. Auch muß der Stamm, wenn er von Fichten ist, keine rothe Seite haben. Ueberhaupt müssen die Bretklözer in solcher Länge abgeschnitten werden, wozu sie sich schicken können, von 6 bis zu 12 Ellen. Man muß Kloz vor Kloz ausmessen. Wollte man sie durch die Bank verkaufen, so würde der Käufer gewiß den Handel nach den schwächsten Klözern machen. Manche Blöcke geben 15, manche auch nur 7 Breter. Die Bretstämme, oder auch die abgeschnittenen Bretklözer müssen nicht zu lange in ihrer Rinde auf der bloßen Erde und in der Feuchtigkeit liegen bleiben, weil sie sonst leicht unter der Rinde im Splint blau anlaufen, oder gar verstocken, und also ganz untüchtig zum Bretschneiden werden. Wofern sie aber ja liegen sollen, muß man solche auf Träger legen, und die Rinde davon abschälen. Am allerbesten aber ist es, daß man sie ganz frisch schneide, weil die Breter alsdann weit dauerhafter sind, als die, so von alten und lange gelegenen Klözern geschnitten worden sind. Eben dieses ist auch bey denen Klözern, woraus Pfosten oder Bohlen geschnitten werden sollen, in Acht zu nehmen.

In einigen Gegenden ist die waldzerstörende Gewohnheit noch nicht abgeschafft, daß, wenn der Bauer ein solches Stück Holz verlangt, das wie unsere Breter gestaltet

staltet ist, er einen Baum fället, und auf 2 Seiten so lange behauet, bis er ein Bret zu Stande bringt. Nicht viel besser ist diejenige, wenn man, durch das Spalten eines Blockes, höchstens 2 Breter erhält.

Die Erfindung des Werkzeuges, so aus einem langen und schmalen Eisenblech, an dessen einer Kante Zähne eingefeilt sind, besteht, und ein Sägeblatt genennet wird, hat vielen Handwerkern die Arbeit erleichtert und den Weg gezeigt, wie man das Holz, ohne solches in schlechte Spähne zu verwandeln, am nützlichsten verwenden könne.

Der Urheber der Sägen, soll, nach des Plinius Zeugniß, Perdix seyn; Diodor von Sicilien hingegen will, daß der Erfinder Talaus geheißen habe. Ein Schlangen- oder Fischkiefer, soll ihm den ersten Anlaß dazu gegeben haben, indem er ihn gleichsam spielend an ein Holz gerieben, und gesehen hat, daß die Zähne etwas tief hinein geschnitten, und daher die Anleitung genommen, ein auf gleiche Art gezähntes Eisen zu verfertigen, und das Holz dadurch in beliebiger Größe zu zerschneiden. Andere meinen, daß dieses Werkzeug nebst andern schon zu Noä Zeiten bekannt gewesen seyn müsse, weil er sonst seinen Schiffkasten nicht hätte erbauen können. Moses bekam den Befehl: er sollte zur Stifshütte aus Förenholz Breter machen, 10 Ellen lang, und ½ Elle breit. Der Tempel Salomons und sein eigen Haus hatte viel Schnittwaare von Cedern und Tannenholz erfordert. (1 B. der Kön. 6 und 7.) Da nun im Jahre nach Erschaffung der Welt 1656 die Sündfluth sich ereignete, und im J. 2932 der salomonische Tempelbau vorgieng: so muß die Kunst, Breter zu hauen oder zu schneiden, wenigstens an 4000 Jahr alt seyn.

Wie die Breter geschnitten werden sollen, kömmt auf den mehrern oder wenigern Abgang der einen und der andern Sorte, auch auf die Blöcke selbst, an. Läßt man zu eigenem Gebrauch Breter schneiden, so thut man am besten, daß man die Schwarte auf beyden Seiten daran läßt, denn sonst verliert man, besonders an Mittelbretern, auf jeder Seite einen Zoll breit. Je stärker übrigens das Holz ist, welches verschnitten wird, je mehr Nutzen kömmt heraus, da bey geringen Blöcken sonst das meiste in die Schwarten geht.

Ich

Ich komme nunmehr auf das Holz- oder Bret-Schneiden selbst, und zwar 1) mit Handsägen, und 2) auf den Schneide- und Sägemühlen.

Das Schneiden mit Handsägen wird gemeiniglich von einigen geübten Tagelöhnern, die man Holz-Schneider zu nennen pflegt, verrichtet. Der Bretklotz wird zuförderst abgeschnürt, d. h. es wird eine Linie, durch eine, mit Kreide, oder Rothstein, oder mit Strohkohlen, die mit Wasser eingerührt sind, bestrichene und niedergeschnellete Schnur, auf den Klotz, zu so vielen Brettern, als man verlangt, hingezeichnet.

Die Säge selbst, hat, nach ihrer flachen Seite, überzwerch 2 hölzerne Handgriffe, wovon der obere, durch einen an dem Sägenhalse feststehenden eisernen Ring durchgesteckt und befestigt ist. Der untere Theil der Säge ist stumpf, und ohne Hals; hier wird der Handgriff in der Mitte, wo in dieser Absicht das Holz etwas stärker gelassen werden muß, eingeschnitten, damit der Rücken an der Säge hinein gedrücket, und mit kleinen eisernen Keilen oder Zwecken befestiget werden könne. Diesen Handgriff kann man an der Säge höher hinauf, oder tiefer hinunter, richten, nachdem es die Dicke des zuschneidenden Baumes erfordert. Zu dieser Säge gehört eine stählerne Feile, damit dieselbe, wenn sie stumpf geworden ist, wieder geschärfet werden könne; imgleichen ein Richthaken, womit, wenn sich etwann ein Zahn, im Durchschneiden eines harten knorrigen Astes oder durch einen falschen Stoß mit der Säge, schief, oder aus seiner gehörigen Stellung gebogen hätte, dieselbe mit diesem Richthaken wieder in Ordnung gebracht wird.

Wenn es der Boden des Erdreiches gestattet, und dessen Grund nicht etwann wässerig, steinig oder felsig ist, so werden hiezu Gruben gegraben, welche man Schneide-Gruben nennet. Ihre Breite ist zwischen 3 und 4 Schuh; die Länge etwann 1½ bis 2 Klafter; und die Tiefe daß sie dem Manne, der darin steht und schneidet, bis

an die Schultern reichet. Inwendig ist die Grube von allen Seiten mit Bretern ausgeschlagen, damit die Erde nicht nachschießen könne. Zu beyden Seiten der Grube, nahe am andern Rande, werden, nach der Länge derselben, 2 Balken gelegt; auf diesen Balken, und überzwerch der Gruben, liegen 2 oder 3 Walzen, nachdem nämlich die Grube lang ist; auf diesen Walzen ruhet der Baum, welcher zu Bauholz oder Bretern geschnitten werden soll. Jede Walze wird mit einer in den untern Balken eingeschlagenen eisernen Klammer nur wenig befestiget, damit sie nicht von selbst, und ehe es nöthig ist, fortrollen könne. Die Walzen haben, jede an beyden Enden, eingehauene langeckige Löcher, von der Weite, daß ein hölzerner Hebel hinein gestoßen werden kann, um den darauf liegenden Baum über der Grube, so oft es nöthig ist, vor oder hinter sich fortzurollen. Dem untern Theile des Baumes, mit dem er auf den Walzen aufliegt, wird vorher die Rinde abgeschälet, damit er in etwas flach werde, und desto sicherer in seiner Stelle und Lage liegen bleibe. Wenn diese Zubereitungen veranstaltet sind, und der Baum nach der Länge der Grube auf den Walzen liegt, jedoch so, daß das dicke Ende des Stammes, bey welchem gemeiniglich der Anfang mit dem Schneiden gemacht wird, nicht bis ganz zu Ende der Grube reichet, damit die Säge zu dem Anschneiden angesetzet werden kann; so steigt der eine Holzschneider in die Grube, und der andere auf den Baum; sie stehen also mit den Gesichtern gegen einander, wiewohl sie einander nicht sehen können. Der oben stehende merket genau auf die mit der Farbe bezeichnete Linie, in welcher die Säge ihren Gang zu nehmen hat, und hält dieselbe in ihrer geraden Richtung, wenn sie unter sich gehet, und darf nicht nachdrücken, sondern muß dem untern in der Grube den Zug allein überlassen. Eben so wenig muß der in der Grube, wenn die Säge über sich gehet, stark nachschieben, sondern nur das Hinaufziehen dem

oben

oben stehenden mit einem sanften Nachschub, der die Säge weder biegen noch krumm machen kann, zu erleichtern suchen. Dabey aber muß er auf den geraden Einschnitt und Gang der Säge, welcher ihm anstatt der gezeichneten Linie dienen muß, Achtung geben. Gemeiniglich wird bey dem Anfange des Baumanschneidens, an den zwo Seitenflächen zum ersten angefangen, die Schwartenstücke wegzuschneiden, damit nachher der Baum auf eine dieser flachen Seiten umgekehrt werden kann, und die andern 2 Schwarten mit mehrerer Gemächlichkeit und wenigerer Mühe gleichfalls losgeschnitten, und dem Baume ein Viereck gegeben werden könne, welches nachher in so viele Quadratstücke oder Breter, als man für gut findet, geschnitten wird. Wenn die Säge etwann 1 oder 1½ Schuh in das Holz eingedrungen ist, werden in dem Spalt hinter der Säge, hölzerne Keile eingetrieben, und in solchem Abstande ferner fortgefahren, welches den Spalt erweitert, und die Leichtigkeit im Schneiden befördert, weil die Säge durch diese Hilfleistung nicht geklemmt oder gepreßt wird. Werden die Keile allzu weit hinein getrieben, so geschieht den Fibern des Holzes Gewalt, welches öfters Sprünge verursachet, die dem geschnittenen Holze Schaden bringen, und welche die Tischler finden, wenn sie dergleichen geschnittenes Holz behobeln. So oft der Baum, nach der Länge der Grube, d. i. von dem einen Ende derselben, wo das Schneiden angefangen worden, bis zu dem andern Ende fort geschnitten ist, daß der Untenstehende nicht weiter schneiden, oder vor sich fortrücken kann, wird der Baum wieder mit den Hebeln in der Walze vorwärts fortgerollet, bis die Grubenlänge zu Ende ist, und der Ort, in dem sich die Säge befindet, da, wo das Schneiden angefangen worden, stehet. Dieses Fortrücken geschieht so oft und lange, bis man mit dem zu schneidenden Baume zu Ende ist. Siehe Fig. 375.

A, ist die Grube, so weit sie sich sichtbar zeigt. B, die an beyden Seiten liegenden Balken. C, die Walzen. D, die Löcher in der Walze, in welche die Hebel gesteckt werden, wenn der Baum vor oder rückwärts gerollet werden soll. E, die eisernen Klammern, die den Baum auf den Walzen fest halten. F, die beyden Holzschneider, der eine auf dem Baume, und der andere in der Grube. G, die beyden Grisse an der Säge. H, der oben S. 629 gedachte Nichthaken, mit welchem die in Unordnung gebrachten Zähne an der Säge wieder zurecht gerichtet werden.

Wenn sich keine solche Schneidegrube, wegen des etwann in dem Boden befindlichen Wassers, oder weil der Grund stein- oder felsenartig ist, anbringen läßt, da muß das Stück Bauholz oder der Bretblock wenigstens 5 Fuß über der Erde mit einer Wucht erhöhet werden, damit 2 Arbeiter darunter stehen, und die Säge ziehen können. Eine solche Wucht, welche man ein Holzschneider-Gerüst, Fr. Treteau, zu nennen pflegt, besteht aus 2 Schragen von starken Bohlen, die in einer Entfernung von 4 bis 5 Fuß senkrecht gegen einander über stehen. Ein solcher Schragen, Fig. 376, ist aus drey Ständern, a b, c d, und e f, zusammen gesetzt, die etwann 1 Fuß von einander abstehen. In jedem Ständer sind verschiedene Löcher g von oben bis unten gebohrt, damit der Holzschneider in 2 und 2 Ständer eiserne Bolzen einstecken könne. Diese Löcher sind etwann 7 bis 8 Zoll von einander entfernt. Der Holzschneider hebet das Stück Bauholz, oder den Bretklotz an seinem Ende dergestalt mit einem Wuchtbaume in die Höhe, daß er zwischen dem vordersten Ständer e f und c d der beyden Schragen der Wucht einen hölzernen Riegel, oder eine Schiene h unter dem Bretbaume durchstecken kann. Die Schiene ruht in jedem Schragen auf einem eisernen Bolzen g i. Diese Schiene h dient ihm nun zur Unterlage, wenn er den Bretbaum oder das Bauholz mit Wuchtbäumen dergestalt heben will, daß er abermal zwischen den Ständern c d und a b unter dem Holze

eine

eine Schiene k auf vorgedachte Art durchstecken, und mit dem Bolzen g i befestigen kann. Hieraus erhellet schon, daß die Schiene k, 7 bis 8 Zoll höher zu liegen kömmt, als die erste h, und also auch das gewuchtete Ende des Bauholzes oder Bretbaumes. Auf diese Art hebt er nun wechselsweise mit beyden Schienen das Stück Holz zu der erforderlichen Höhe. Es wird dasselbe dergestalt in die Höhe gewuchtet, daß das erhöhete Zopfende einiges Uebergewicht erhält. Die Holzschneider können daher das Stammende, welches bis jetzt noch auf der Erde liegt, leicht aufheben, und an diesem Ende einen Bock (Fr. Chevalet) Fig. 377, unter den Baum oder Klotz setzen. Ein Holzschneider stellet sich nunmehr auf den Baum, und 2 andere unter denselben, und alle 3 ziehen die Säge gemeinschaftlich. Sie schneiden zuerst in dem Baum an dem Stammende, unter welchem der Bock stehet, ein, und sägen bis an diesen Bock; alsdann zieht derjenige Holzschneider, welcher auf dem Holze steht, die Säge bis an den untersten Griff in die Höhe, die Holzschneider heben das Holz an dem Stammende, worunter der Bock steht, in die Höhe, und schieben den Bock vor die Säge, daß also der Baum mit dem schon zerschnittenen Theile auf dem Bocke ruhet. Sie können das Holz an diesem Ende bequem heben, weil es, wie gesagt, an dem entgegen gesetzten Zopfende in etwas ein Uebergewicht hat. Die Holzschneider zerschneiden hierauf den Klotz bis an die Wucht (Fig. 376), und richten die Säge über dem Riegel h, worauf der Klotz in der Wucht liegt, dergestalt schräge, daß sie den Klotz über dem Riegel schon zum Theil zerschneiden. Die Säge wird nunmehr aus dem Schnitte gezogen, und die Holzschneider schneiden an dem Zopfende jenseits der Wucht in das Holz, nach Maßgebung des Schnurschlages, ein. Wenn sie abermal bis an die Wucht geschnitten haben, richten sie die Säge gleichfalls über dem Riegel h der Wucht, worauf das Holz liegt, in et-

was schräge. Hiedurch wird das Holz über dem Riegel h schon so weit zerschnitten, daß nur noch unten ein schmaler unzerschnittener Theil stehen bleibt, und der Holzschneider kann daher die beyden zerschnittenen Stücke an diesem Orte leicht mit einem Keile von einander absondern. Soll das Bauholz zweymal oder zu Kreuzholz zerschnitten werden, so wenden es die Holzschneider mit dem Kant-Ringe (Fig. 378) auf der Wucht und dem Bocke um, und geben ihm den zweyten Schnitt auf die vorgedachte Art. Es ist dieser Kantring ein starker eiserner Haken a b, der mit einem großen Ringe b c zusammen hängt. Es bedient sich desselben auch der Zimmermann, um damit das Bauholz umzukehren. Er schlägt nämlich den Haken in die eine lange Seite des Holzes ein, steckt in den Ring auf der entgegen gesetzten Seite des Holzes einen Hebebaum, und drückt das obere Ende des letztern hinab. Endlich ist noch zu bemerken, daß die beyden untersten Holzschneider ihr Gesicht vor den herum stäubenden Sägespänen mit einem Haarflore verwahren, und daß sie, damit die Säge desto leichter hin und wieder gehe, das Sägeblatt von Zeit zu Zeit mit einer Speckschwarte oder etwas Fett schmieren.

Wenn die Holzschneider in Wäldern zu arbeiten (*), und dergleichen künstliches Gerüst nicht bey der Hand haben, machen sie sich einen einfachen und doch hinlänglichen festen Bock. In dieser Absicht nehmen sie einen runden Klotz (Fig. 379), in welchen sie mit der Axt Einschnitte a b, f g, machen, welche gegen die Achse des Klotzes etwas schief stehen, damit die Füße unten weiter von einander kommen. Diese Einschnitte sind oben, bey a und b, nicht so weit, als unten bey f und g, damit die Füße nicht weiter hinein gehen, als man sie getrieben hat.

(*) Nach der königl. preußischen Forstordnung, Tit. XIX. §. 1. wird nicht gestattet, das Holz in Waldungen zu Brettern schneiden zu lassen.

hat. Diese Einschnitte sind auch inwendig weiter, als außen beym Eingange, damit die Füße, welche oben eine Art von Schwalbenschwänzen machen, nicht aus dem Einschnitte heraus gehen. Es werden 3 solche Einschnitte gemacht; einer in a, der andere in b, und der dritte in d. Letzterer ist in der Figur bloß punctirt, weil man denselben hier nicht sehen kann, da er am hintern Theile des Klotzes steht. Die Füße von diesem Bocke bestehen aus 3 Stücken Holz, wie das mit c e bezeichnete. Sie sind in ihrer ganzen Länge rund, bis an das obere Ende c, welches viereckig zugehauen ist, so daß die Seite, welche in den Einschnitt kömmt, breiter ist, als die vordere. Wenn diese Füße mit einem Schlägel, an dem, einem Keile gleichenden, obern Theile c, mit Gewalt in den Einschnitt a getrieben werden, so halten sie, vermöge der Verbindung mit Schwalbenschwänzen, ganz fest, und machen einen unbeweglichen Bock C (Fig. 380). Nunmehr muß das Stück Holz D aufgeleget werden. In dieser Absicht machen die Säger ein schiefes Lager von 2 langen Hölzern (Fr. Membrures), von denen sie das eine Ende auf den Bock, das andere aber auf den Boden, legen. Auf dieses Lager wälzen sie das zu schneidende Stück Holz, drehen dasselbe überzwerch, bringen es ins Gleichgewicht, und binden es mit den Stricken E F, an die Hölzer G H. Wenn die Hälfte von dem Blocke geschnitten ist, drehen sie solches um, binden die geschnittene Hälfte an die Lagerhölzer, und schneiden auch die andere Hälfte. Bey jedem Zuge von der Säge halten die untern Säger die Säge Anfangs senkrecht, und ziehen sodann, wie die Säge nach und nach herunter kömmt, gegen sich. Der obere zieht die Säge mit dem Aufziehen auch gegen sich, so, daß die Schneide von der Säge eine Bogenlinie beschreibt, welche deswegen nothwendig ist, daß die kleinen Späne, welche durch den Schnitt oben los gemacht worden sind, wegkommen. So oft der obere die Säge aufzieht, rückt er dieselbe ein we-

nig zurück, damit die Zähne sich nicht an dem Holze reiben, welches ihn sehr ermüden würde, weil seine Arme bey dem Aufziehen ihre Stärke nicht anwenden können.

Die Holzschneider betriegen gemeiniglich gern, wenn man ihnen nicht auf die Finger sieht. Sie wissen auf eine unmerkliche Art einige Stücke Dielen, oder geschnittenes Bauholz zu entwenden. Ob nun gleich ein Bauherr, oder derjenige, welchem die Aufsicht der Förste anvertrauet ist, sich auf das Holzschneiden zu verstehen nicht nöthig hat, sondern diese Wissenschaft den Zimmerleuten überlassen kann: so wäre es doch gut, wenn er wüßte, wie viel Holz, und was für Art desselben, aus einem jeden Baume, wenn er gleich noch auf dem Stamme steht, geschnitten werden könne, und wie viel den Holzschneidern für jeden Fuß, oder die Lange Elle, bezahlet werden müsse. Auch muß er dieser Leute seine Betriegerey einsehen können, und deshalb sogleich die Eintheilung und das Fußmaß eines jeden Stück Holzes anzugeben wissen, und solches ehe die Säge angesetzet wird, vor dem Blocke, sich aber zur Nachricht anschreiben, damit kein Unterschleif dabey geschehe. Es kann dieses, vermöge eines kurzen Handgriffes, sogleich ausgerechnet werden. Man mißt nämlich den Baum, mit einer Schnur, in der Dicke auf dem Stamme aus, ehe er gefället wird; und beobachtet, ob derselbe unten am Stamme viel dicker sey, als in der Mitte. Ist dieses, so mißt man seine Dicke, so hoch man reichen kann; ist er aber hellreich, nämlich unten und in der Mitte von gleicher Dicke, so ist es gleichgültig, wo man seine Dicke messen will. Der dritte Theil des Umfanges ist allemal die Dicke des Durchschnittes. Hält z. B. die um den Baum gehende Schnur 3 Ellen, so hat derselbe 1 Elle im Durchschnitt. Ist der Baum schon gefället, so ist das Maß noch leichter zu finden. Man reißet sich einen Zirkel auf Papier, welcher die Dicke des Baumes vorstellen soll, indem ich mir die Maße des Durchschnittes

und der Länge des Baumes dabey anmerke. Diesen Zirkel mache ich mir mit einem Lineal zu einem Viereck, nach Fig. 381; was von dem Zirkel a auf allen 4 Seiten abgeschnitten wird, ist dasjenige, was der Holzschneider an Rinde und Splint davon abhauet, um den Baum ins Gevierte zu beschlagen. Das inwendige Viereck theilet man, mit dem Zirkel und Lineal, nach dem Zollmaße des Bauholzes oder der Dicke der Breter, welche man daraus schneiden lassen will; sodann zählet man die Schnitte nach der langen Elle, welche der Holzschneider mit der Säge thun muß, so weiß man sogleich, wie viel von jeder Art Bauholz oder Bretern, aus dem Stamme geschnitten werden kann; denn das Schwellständer-Trag-Sohlen und Riegelholz hat seine gewisse Zollmaße, wie breit und dick solches seyn muß. Hiernach kann man das Quadrat eintheilen, und dem Holzsäger zeigen, wie viel Stücke er von jeder Art Holz daraus schaffen muß, welches man ihm vor jeden Block mit Kreide oder Rothstein schreibet. Das Schneidelohn wird nach der langen Elle verdungen. Bey wohlfeilen Zeiten kostete die lange Elle 5 Pfennige, jezt, aber 8, auch wohl 10 Pfennige. Dieses wird folgender Gestalt gemacht. Man schneidet einen Stock von 4 Fuß lang, zeichnet auf diesen die Fuß- und Zollmaße richtig ab, und mißt mit diesen die Dicke des Blockes, welcher beschlagen ist, ab. Z. B. der Block wäre 3 Fuß dick, so sieht 1 Fuß von dem Stocke über dem Blocke in die Höhe. Die Elle ist also 1 Fuß. Ist der Block 2 Fuß beschlagen dick, so ist jede Elle 2 Fuß. Ist der Block aber 4 Fuß dick, so ist jede Elle 1 Zoll lang. Mit demjenigen nun, was von der Dicke des Blockes an dem vierfüssigen Stocke übrig bleibt, messe ich die Länge des Blockes, und die Schnitte, welche darin geschehen müssen; dieses wird die Elle genennet; und ich gebe sodann für jede Elle, welche der Holzschneider nach Maß des von dem Stocke übergebliebenen Endes thun muß, den entweder

zu 5, 8, oder 10 Pfennigen bedungenen Lohn. Z. B. der Block wäre 3 Fuß dick, und 20 Fuß lang, so wäre die Elle 1 Fuß; folglich müßte ich dem Holzsäger, auf jeden Schnitt in der Länge des Baumes, für jede Elle 1 Fuß rechnen; also 20 mal 5 oder 8 Pfennige, nachdem ich mit ihm eins geworden bin, für jeden Schnitt, welchen er durch die Länge des Baumes thut, bezahlen. Die Schnitte die er thun muß, kann ich entweder auf meinem Papiere, nach dem abgetheilten Vierecke, oder an dem Baume selbst, zählen, und es schadet nichts, wenn gleich die Elle länger, auf jeder Halbscheide des Baumes wird, wenn derselbe schon einmal in der Mitte durchgesäget ist, oder wenn die zu Bauholz abgetheilten dicken Stücke, nach dem Maße des daraus zu schneidenden Holzes, durchgesäget werden sollen, weil ich alle die Schnitte, welche geschehen müssen, nicht nach jedem Stücke insbesondere sondern quer durch den Baum rechne, ob der Holzschneider sich gleich die Arbeit dadurch erleichtert, wenn er den Baum durch einen so genannten Tiefschnitt, einmal in der Mitte, der Länge nach, durchgeschnitten hat, und jede Halbscheid wieder besonders schneidet. Dieser Handgriff ist so richtig, daß mich der Holzschneider um keinen Zoll breit betriegen, oder ein Stück Holz entwenden kann. Nur hat man dahin zu sehen, daß derselbe, wenn er den Baum ins Gevierte beschlägt, nicht zu viel Holz vergeblich davon, und in die Späne haue.

Die Bret-Säge- oder Schneide-Mühlen, sind eine Art von Wasser oder Wind getriebenen Mühlwerkes, daran eine große Säge dergestalt eingerichtet, ist, daß sie von der Bewegung des Mühlrades auf- und niedergeht, und vor derselben der Block immer fortrücket, bis er völlig durchgeschnitten worden ist. Zuweilen sind dieselben bey den Mehl- und Oehlmühlen mit angebracht. Die mit Pumpwerk zugerichteten taugen nicht viel, sondern Schwungmühlen sind besser; diese bedürfen weniger Was-

ser

ser, richten mehr aus, und führen einen bessern Schnitt. Die Schneidemühle Fig. 382, muß eine doppelte Bewegung hervor bringen. Erstlich muß sie die Säge senkrecht hinauf und hinab ziehen, und zweytens einen horizontalen Wagen, worauf der Block liegt, bewegen, und den Block der Säge beständig entgegen bringen. Die Säge wird folgender Gestalt bewezet. An der Welle a b eines Wasserrades a, (welches nach der Höhe seines Gefälles, wie auch Breite und Menge des Wassers, entweder mit weiten oder engen Schaufeln von dünnen leichten Tannenbretern gemacht seyn muß, damit es nicht so schwer, sondern behend und schnell umlaufe,) ist ein Stirnrad, c, von 72 Zähnen, welches ein Getriebe d von 7 Stöcken beweget. An der äußersten Spitze f der Welle e f dieses Drillinges, sitzt eine Kurbel, deren Bewegung durch ein Schwungrad g auf der nur gedachten Welle gleichmäßig erhalten wird. Die Kurbel f hält, an einem Gelenke einen Lenker h i, oder eine Stange, so an dem Sägegatter i k befestigt ist. Das Sägegatter ist ein starker Rahmen, welcher zwischen zwo Säulen in einer Falze läuft, und in dessen Mitte eine starke eiserne Schrotsäge l angebracht ist. Aus dem ganzen Zusammenhange erhellet, daß die Kurbel f, vermittelst des Lenkers, das Sägegatter i k, und zugleich die Säge i l, senkrecht hinauf und hinab zieht; folglich hat die Säge eine stete Bewegung, und der Wagen nebst dem Sägeblocke müssen also fortschreitend beweget werden; diese leztere Bewegung wird aber von der ersten bewirket. Ein Hebel k m ist nämlich ganz lose auf dem Sägegatter mit einer Klammer in k befestigt. Das entgegen gesezte Ende des Hebels steckt in einer Welle m, die von dem Sägegatter vermittelst des Hebels in etwas umgedrehet wird, wenn sich nämlich das Sägegatter bewegt. Beynahe in einem rechten Winkel mit dem vorigen Hebel steckt in der Welle m ein Arm m n, an welchem die Schiebestange n o befestigt ist. Die Bewegung der gedachten Welle m verursachet, daß die Schiebestange beständig hinab und hinauf geht. Wenn diese hinab geht, so greift sie mit ihrer untern Klaue o zwischen 2 Sperrzähne eines Sperrades p, sezt dieses in Bewegung, und ein Sperrkegel hindert das Zurücklaufen dieses Rades. Ein Getriebe q, welches mit dem Sperrrade an einer gemeinschaftlichen Welle sitzt, greift in ein Stirnrad r, auf dessen Welle sich hinterwärs ein Getriebe s befindet, das in die Zähne fasset, welche unter dem Wagen t u angebracht sind, und den Wagen langsam

sam beweget. Ein horizontaler starker Rahmen oder ein Gatter welches zwischen 2 horizontalen Balken in einer Falze läuft, wird auf den Schneidemühlen **Wagen** oder **Schlitten** genennet. Auf diesem Wagen liegt der Sägeblock, vermittelst Klammern befestigt. Der Wagen t u beweget den Block der Säge i l entgegen, und diese schneidet ein Bret oder eine Bohle ab. Wenn das Bret bis auf einige Zoll abgeschnitten ist, so hemmet der Müller die Bewegung der Schneidemühle, und führet den Wagen mit einer Kurbel an der Welle des lezten Getriebes s zurück. Er muß hierauf den Ort des Sägeblockes auf dem Wagen dergestalt verändern, daß die Säge abermal eine Diele oder Bohle in der bestimmten Dicke abschneidet. An demjenigen Ende des Sägeblockes, welcher der Säge zugekehrt ist, kann er die Dicke der künftigen Bohle oder des Bretes genau abmessen, wenn die Säge im Begriff ist einzuschneiden. An dem entgegen gesezten Ende des Sägeblockes hat der Müller auf dem Wagen seine Zeichen, welche Lage er dem Blocke an diesem Ende bey jeder Dicke einer Diele oder Bohle geben müsse. An eben diesem Ende des Sägeblockes hängen alle zerschnittene Dielen noch in etwas zusammen, der Müller kann sie aber leicht durch einen Keil von einander absondern.

Unsere Schneidemühlen schneiden fast alle nur mit einer Säge; in Holland aber hat man erfunden, viele Sägen neben einander zu stellen, durch welche ein ganzer Block in so viel Breter oder Bohlen, als seine Dicke austragen kann, auf einmal getrennet wird, da sonst, wo nur eine Säge ist, wenn der Schnitt zu Ende, man den Block oder Klotz, so oft bis er ganz zerschnitten ist, zurück laufen lassen muß.

Wenn man in einer niedrigen Landesgegend, wo mehrentheils die anhaltenden Winde etwas selten sind, zwar einen Strom anträfe, welcher aber nicht stark genug befunden würde, dergleichen Schneidemühle mit der gehörigen Gewalt in Bewegung zu setzen, so könnte man daselbst eine Maschine auf folgende Art, und zwar nach der allersimpelsten Einrichtung anlegen, und solche wohl auch gar füglich durch Pferde in stetem Gange unterhalten. Siehe *Fig.* 383.

Diese

Diese Maschine ruhet auf 2 Bockgestellen A, B, auf welchen zwo Schwellen C D, E F, sehr wohl befestigt, und innerhalb an den obern Eckkanten mit Falzen durchaus versehen, an ihren beyden äußern Enden aber mit Querbändern wohl zusammen verbunden sind. Auf diesen beyden Falzen läuft der Wagen, auf welchen der Baum oder Bretklotz, welchen man zu den Bretern sägen lassen will, zu liegen kömmt. Dieser Wagen oder Schlitten besteht hier aus 2 starken Bretern, H I, L K, von welchen das eine H I, gegen das andere L K, vermittelst der Schraube M N näher angeschraubet werden kann, welches dazu dient, daß der Bretklotz hernach desto fester und sicherer auf seinem Lager unbeweglich liegen bleiben muß. Das andere Bret K L hat an seinen beyden äußern Enden 2 würfelförmige Gegenspreitzen, O. Diese dienen der Schraube zur Gegenstemmung, und verhindern auch zugleich das Zurückweichen des Bretklotzes, wenn dessen Last oder Schwere dem Drucke der Säge genugsamen Widerstand zu leisten, nicht hinreichend seyn sollte. In der Mitte der Schwellen C D, E F, sind zwo Säulen P Q, R S, aufgerichtet, welche vollkommen perpendiculär stehen, und eben also mit Falzen versehen sind, in welchen sich das Sägegatter seiner Länge nach, auf und nieder beweget. An dem untern Ende des Sägegatters befindet sich eine eiserne Stange, oder der so genannte Lenker, T h, und zugleich auch die Wendestange, T V. Diese beyden Stücke sind bey T beweglich, indem sie daselbst nur durch einen eisernen Bolzen mit einander verbunden sind. Das Ende der Wendestange V, gehet durch die Welle X Y hindurch, und steckt in derselben fest. An dem vordern Ende dieser Welle X, ist eine eiserne Gabel eingezapft, welche noch eine so genannte Schiebe- oder Stoßstange ergreift, und vermittelst eines eisernen Bolzens beweglich festhält. Diese Schiebe- oder Stoßstange greift in ein lothrecht stehendes Zahnrad b, welches hackenförmig gezahnt, und an die Welle c d eingezapft ist. Dieses Rad wird durch eine Klinke, oder durch ein so genanntes Sperreisen zurück gehalten, welches ein Gewinde (Charnier) hat, und auf dem Bockgestelle B befestigt ist. Der eiserne Lenker T h, erhält sich an dem untern Querbande des Sägegatters, und ergreift auch zugleich die Kurbel h i, welche mit der Welle I K wohl verzapft ist. An dem andern Ende dieser Welle befindet sich ein Zahnrad K I, welches in ein horizontales Stirnrad m n eingreift. Dieses Stirnrad wird mit Hülfe eines Pferdes in Bewegung gebracht, welches an einen Ziehbaum angespannt werden muß, welcher mit der Welle dieses Rades horizontal zusammet, da-

dann solchenfalls diese Welle so viel über den zum Lauf des Pferdes gewidmeten Fußboden O P hervor ragen muß, als hiezu erforderlich seyn mag. So wie nun dieses Rad durch den Lauf des Pferdes in Bewegung gesetzt wird, eben so versetzt auch dieses, das lothrecht stehende Stirnrad K in Umlauf, und dieses bringt die Kurbel l h in Schwung, welche, so oft sie einmal herum läuft, eben so vielmal das Gatter samt der Säge einmal auf und nieder beweget, so daß allemal der Weg T r in solcher Bewegung zurück gelegt wird. Man sieht von selbst, daß der eiserne Lenker T h den verschiedenen Bewegungen der Kurbel eben so wohl nachgiebt, wie die Wendestange T V; woraus also folgt, daß die Säge von Seiten des Lenkers T h, in Ansehung der sehr verschiedenen Lagen oder Stellungen der Kurbel h l, nach sehr verschiedenen Richtungen aus der Tiefe in die Höhe hinauf, und aus der Höhe wieder in die Tiefe hinab getrieben werden muß. Man bilde sich ein, die Kurbel befände sich in einer lothrechten Stellung, und hätte bereits die Hälfte ihres Umlaufes zurück gelegt, nämlich aufwärts; so hat dann solchenfalls die Säge den Weg T r durchlaufen. Die Lenk- oder Wendestange T V, ist um eben so viel auch in die Höhe gestiegen, und befindet sich nunmehr in der Lage r V, Die Welle X Y hat eben so wohl eine Wendung gemacht, so daß, vermöge dieser Wendung, die oben gedachte Gabel &, den Bogen & u beschreiben müssen. Solches alles aber hat unmöglich geschehen können, ohne daß nicht auch zugleich die Schieb- oder Stoßstange & a, welche in dieser Bewegung von a nach u fortgezogen worden ist, vermöge ihrer eigenen Schwere, um einen Zahn x am Sperrrade b herunter gefallen seyn sollte. Sobald nun aber die Kurbel ihren Umlauf nachher vollendet hat, sobald ist auch hernach die Lenk- oder Wendestange r V, aus r wieder in T angelangt, und die Gabel & hat den Bogen u &, aus u bis &, wieder rückwärts beschrieben, und steht alsdann wieder an demselben Orte, wo sie vorher gewesen ist. Während dieser Zeit hat nun aber nothwendig die Schiebestange & a, das Zahnrad b fortstoßen müssen. Durch diesen Stoß ist dessen Welle c d in Bewegung gesetzt worden. Durch die Wendung dieser Welle wird dann nun hernach alsbald dasjenige Seil S scharf angezogen, welches an dem beweglichen Wagen l H L K an dem Orte W wohl befestigt worden. Da nun auf diesen Wagen der Bretklotz hinauf gelegt, und daselbst festgemacht worden ist, so muß er auch nothwendig in gleichem Grade, nach und nach gegen die Säge anrücken.

Fig.

Fig. 384, ist der Durchschnitt dieser Maschine nach der Breite genommen. AA, die Bockgestelle. CE, die beyden Schwellen, auf welchen der Wagen hin und her bewegt wird. GIKL, Wagen oder Schluten, worauf der Bretkloz zum Sägen gelegt wird. G, eine starke Latte, welche durch die Querriegel GL, mit der unbeweglichen Diele LK wohl zusammen verbunden ist, auf welche Querriegel hernach die bewegliche Diele HI zu stehen kömmt. ogLe, ein Schraubenstock, welcher an die Diele KL wohl befestiget wird, um dadurch die Schraubenspindel unwankelbar zu erhalten, als auch zugleich die Zurückweichung des Bretklozes zu verhindern. IH, die bewegliche Diele, welche von der unbeweglichen KL, oder von den Schraubstöcken ogLe bald mehr bald weniger abgerückt wird, um solcher Gestalt den Bretkloz oder Baum recht einzufassen, und auf sein Lager pq fest aufzulegen, weshalb eben eigentlich die Schrauben hier angebracht sind, um so wohl starke als schwache Bäume dadurch fest aufzuschrauben.

Den Durchschnitt, der nach der völligen Länge dieser Säge-Mühle, und zwar von dem Mittel der beyden Gestelle aus, aufgerissen worden, wie auch den Grundriß derselben, findet man im I. Th. der Sammlung von Maschinen und Instrumenten, Nürnb. fol. Tab. XCVII und Tab. XCVIII.

Die Einrichtung des vom Hrn. Sturm an den Rahmen seiner Schneidemühle geordneten abwechselnden Kammrades, wird v. Hrn. Leupold, im II. Th. seines Schauplatzes der Wasserkünste, nach der neuen Auflage, Lpz. 1774, gr. f. S. 76, f. mit Recht verworfen.

D. Becher hat eine besondere Art Sägemühlen angegeben, welche mit Ochsen getrieben werden, die man zu den Bäumen im Walde führen, und durch diese die Bäume dadurch leicht schneiden lassen könnte.

S. Lpz. Samml. B. II. S. 699, und B. XII. S. 998.

Eine zum Holzschneiden in der Wirthschaft, zur Leibesbewegung für Gelehrte und Kränkliche, und zum Steinschneiden für Naturaliensammlungen, nüzliche Maschine, werde ich unter dem Art. Säge-Maschine beschreiben.

Bey dem Sägen des Holzes mit der Hand, gehet zwar nicht so viel Holz im Schnitt und Spane darauf, und es giebt nach der Stärke des Blockes, wohl 1 oder 2 Breter mehr; rechnet man aber das Schneidelohn, welches man, mit der Hand zu schneiden, mehr geben muß, als auf der Schneidemühle; so kömmt es auf eins hinaus. Bey dem Handschneiden menagirt man etwas an Holz, und es können auch die Schneider den Block noch eher auf allen Seiten an und durchschneiden; jedoch werden die Breter im Schnitte nicht so gleich, als die auf der Sägemühle, und es lassen sich daher auch letztere besser verarbeiten, als die mit der Hand geschnittenen.

Bey der schlechtesten Mühle, wenn sie keinen Mangel an Blöcken hat, können täglich wenigstens 60 bis 80, und bey einer doppelten über 100 Dielen geschnitten werden. Rechnet man jede Diele auf 16 Schuh lang, so schneidet man täglich an 960 Schuh.

Die Frage: Ob es vortheilhafter sey, das Holz als Blöcke zu verkaufen, oder die Blöcke selbst zu Bretern schneiden zu lassen und zu verkaufen: beantwortet Oettelt mit folgender Berechnung, welche ein Jeder nach der Länge seiner Blöcke und andern Umständen leicht verändern kann.

„Wir nehmen z. B. einen zwanzigzolligen Block, welcher 14 Schuh lang ist. Dieser kann folgende Breter geben, als:

12 Stück gute Breter, welche 14 Zoll breit, und 1 Zoll stark sind.
2 Schwartenbreter, welche 11 ½ Zoll breit, und 1 Z. stark sind.
3 dergleichen, welche ½ Zoll stark und 10 ¾ Zoll breit sind.
4 Stück Schwarten.

Diese betragen an Gelde folgendes:

1 Rthlr.	12 Gr.		für 12 Stück Breter, à 3 Gr.
— =	4 =		für 2 Schwartenbreter.
— =	2 =		für 2 halbzollige.
— =	5 =	4 Pf.	für 4 Stück Schwarten.
Sa. 1 Rthl.	23 Gr.	4 Pf.	

Die

Die Unkosten, welche ich hier in der Gegend aufzuwenden habe, sind folgende: 12 Gr. Waldmiethe für den Block.
1 Gr. 4 Pf. Macherlohn.
10 Gr. — » Fuhrlohn.
4 Gr. — » Schneide- und Mühlenzins.

Summa 1 Rthlr. 13 Gr. 4 Pf.

Folglich hätte derjenige von jedem zwanzigzolligen Block, wenn er solchen selbst schneiden und machen ließe, 10 Gr. Profit, welches an einem Schock Blöcke 25 Thlr. betrüge.

Ein Block, welcher 34 Zoll im Diameter hat, und 14 Schuh lang ist, giebt, wenn der Sägeschnitt ungefähr $\frac{1}{4}$ Zoll stark ist, folgende Breter, als:

34 Stück gute Breter, welche 1 Zoll stark, und 14 Z. breit sind.
4 Stück Schwartenbreter, welche 1 Zoll stark, und 12 Zoll breit sind.
4 St. dergleichen, welche 1 Zoll stark, und 10½ Z. breit sind.
2 Stück anderthalbzollige Bohlen, welche 17 Z. breit sind.
1 Stück Schwartenbret von $\frac{3}{4}$ Zoll stark, und 16 Z. breit.
1 Stück dergleichen, welches nur $\frac{1}{2}$ Zoll stark, und 16 Zoll breit ist.
2 Stück Schwartenbreter, welche 2 Zoll stark, und 16 Zoll breit sind.
2 Stück dergleichen, welche 1¾ Zoll stark, und 14 Z. breit sind.

Wenn ich diese Stücke nach hiesigem Preise ins Geld setze, so werden sie folgendes betragen:

4 Rthlr. 6 Gr. für 34 Stück Breter, à 3 Gr.
» — 7 — für 4 Stück Schwartenbreter, à 21 Pf.
» — 6 — für 4 Stück dergleichen, à 18 Pf.
» — 12 — für 2 Stück anderthalbzollige Bohlen.
» — 3 — für 2 geringe Schwartenbreter, à 18 Pf.
» — 5 — 4 Pf. für 4 Stück starke Schwarten, à 16 Pf.

Sa. 4 Rthlr. 15 Gr. 4 Pf.

Die Unkosten, welche man, um dieses zu erlangen, verwenden muß, sind folgende:

2 Rthlr. 15 Gr. 6 Pf. Waldmiethe.
» — 4 — » — Macherlohn.
1 — 8 — » — Fuhrlohn.
» — 12 — » — Schneide- und Mühlenzins.

Sa. 4 Rthlr. 15 G. 6 Pf.

Folglich zeigte sich 1 Rthlr. Profit. Wenn auch, in Ansehung des Fuhrlohnes, die Kosten öfters etwas mehr betragen, so

betragen sie auch öfters etwas weniger, und wird daher kein großer Unterschied heraus kommen.

Wenn eine Sägemühle von neuem erbaut werden soll, muß vorher wohl überlegt werden, was für Nutzen wohl daher zu erwarten? ob an dem Orte, wo sie erbaut werden soll, ein beständiger Wasserfall befindlich? wie lange die Holzung, aus welcher etwas auf die Mühle zu schneiden kommen soll, nachhalten könne? ob nicht solches Holz auf einer andern Mühle gelegener zu schneiden sey? und endlich, ob man eines sichern und beständigen Abganges der Breter, und anderer Waare, versichert seyn könne? Dergleichen Säge- und Schneidemühlen werden nicht aller Orten den Privatpersonen ohne Vorwissen und Erlaubniß der Herrschaft, oder deren Räthe, gestattet.

Was die Einrichtung einer solchen Sägemühle an sich selbst betrifft, so ist nöthig:

1. daß der Sägemüller von der Kammer angenommen und vereidet werde.

Ein besonderes Formular zu Vereidung eines Sägemüllers, ist in der magdeburg- und halberstädtischen Forstordnung, Tit. 44. des II. in der neu-revidirten königl. preußischen, Tit. 45.

2. Ist dahin zu sehen, daß alles, was zu Blöcken dient, dazu gehauen werde.
3. Der Müller darf Niemanden, ohne Vorbewußt der Herrschaft, einiges Holz schneiden.
4. Er muß von allem, was ihm auf der Mühle anvertrauet ist, Rede und Antwort geben, damit nichts von dem umgehenden Zeuge verwahrloset werde; insonderheit muß er auf die Wehr und Mühlgräben fleißig Acht haben.
5. Der Forstbediente hat auf die Fuhrleute zu merken, daß nichts von dem Sägeholze über die Zeit liegen bleibe.
6. An denen Orten, wo dem Sägemüller Vieh zu halten erlaubt ist, soll man Acht haben, daß er kein Vieh anderswoher einnehme, daher das ihm erlaubte Vieh öfters nachzuzählen ist.

7. Wie

7. Wie viel etwann auf der Sägemühle jährlich mit Nutzen verschnitten werden kann, ist in dem Forstamte auszumachen, und dem Protokolle einzuverleiben.
8. Die Hauung des nöthigen Holzes muß zu gesezter Zeit geschehen; die Blöcke sind richtig abzuzählen, vorzuschlagen und zu bezeichnen. Es sollen die Blöcke demjenigen, welcher die Aufsicht über die Sägemühle hat, und Rechnung führt, von dem Revierbedienten in Gegenwart eines Oberforstbedienten zugezählet werden, und jeder attestirt dem andern den resp. Empfang und Ablieferung in Rechnung.
9. Im Schneiden muß der Müller Fleiß anwenden, daß die Breter durchaus gleiche Stärke und Dicke haben.
10. Besonders muß derselbe das umgehende Zeug selber zu machen verstehen, und die Sägen recht zu schränken wissen; oder vor allen Dingen dahin sehen, daß er keine grobe dicke Sägeblätter gebrauche; sondern so dünne, als möglich ist, ob er auch schon deren eins oder zwey im Jahre mehr haben müßte; sonst gehen allemal in einem starken Blocke ein Paar Dielen, welches vom Schock Blöcke gleich ein Paar Fuder beträgt, die der Schrank davon so viel mehr in Spähne mit wegnimmt, zu Schaden.
11. Auf der Schneidemühle muß der Block also geleget werden, daß die Nordseite des Baumes unten kömmt. Denn, wenn ein Block zum Schneiden so angelegt wird, daß die Nordseite an die Seite zu liegen kömmt, so läuft die Säge gern nach der Nordseite. Weil die Nordseite porös ist, so bekömmt die Säge mehr Luft, und greift dahin tiefer ein, daß daher von unwissenden Sägemüllern keilichte Breter geschnitten werden, die an einem Ende zuweilen $\frac{1}{4}$, auch $\frac{1}{2}$ Zoll stärker sind, als am andern, welches dem Eigenthümer Schaden bringt, und denen, welche dieselben verarbeiten sollen, mehrere Mühe verursachet.

12. Zu Vermeidung alles Unterschleifes, darf der Sägemüller die Breter nicht aus einander brechen, sondern er muß solche im Kammende zusammen lassen, und so ganz von der Schneidemühle schaffen, auch demjenigen, welcher die Aufsicht darüber hat, oder dem Eigenthümer, also im Ganzen überliefern; alsdann aber, wenn sie aufgeschrieben worden sind, aus einander brechen und aufsetzen. Bekömmt man die Breter aber bereits ganz durchgeschnitten, so muß man sich den Bretklotz von dem Müller wieder über einander legen lassen, wie er auseinander gespellet worden, so legt sich der Spalt vom ganzen Blocke wieder in einander, als wenn er noch ganz wäre. Mangelt aber ein einziges Bret, so wird unter 1000 nicht eins seyn, welches sich wieder so einschließt, als das, so abgespalten worden und dazu gehört.

Wie dem Betruge der Müller, wenn ihnen Bretklöcke zum Bret- Pfost- und Lattenschneiden angefahren werden, am zuverläss gsten zu begegnen? ist. in No. 33. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1765, S. 293.

13. Das Aufsetzen, Aufschränken oder Aufstapeln, geschieht entweder so, daß die Breter in einen Triangel gesetzt, und mit den Enden über einander gelegt werden, oder man legt sie in die Länge gerade auf einander, und zwischen jedes ein Paar fingerdicke Hölzer. Das erste taugt nicht viel, weil sie gemeiniglich wenn sie dicht auf einander kommen, nicht recht austrocknen, und besonders die kiefernen Dielen, da wo sie aufliegen, ganz blau anlaufen; welches durch die andere Art vermieden wird.

14. Die Böden in den Sägemühlen müssen wohl verwahrt seyn, daß keine Sägespäne ins Wasser fallen, weil sonst die Fischerey darunter leidet, maßen die Fische die Farbe derselben fliehen, oder den Geruch nicht leiden, oder ihnen beydes zugleich unausstehlich ist. Auch leiden Ströme und Häfen, welche damit ausgefüllt werden, darunter, weil sich in die Sägespäne

spåne Sand setzt, und sie im Wasser gar nicht verfaulen.

15. Beym Schluß eines jeden Quartals muß der Forstschreiber mit dem Sägemüller, über das verschnittene und im Vorrath bleibende Sägeholz, und wegen der Breter, richtige Abrechnung halten, und dahin sehen, daß alles, wie es in der Forst- und Sägemühlrechnung angeführt ist, auch also beschaffen. und der angegebene Vorrath an Holz und geschnittener Waare wirklich vorhanden sey. Daher ist es gut, wenn der Forstschreiber wöchentlich einen Extract von dem, was an Sägeblöcken, sowohl vor der Mühle, als annoch im Walde, vorhanden ist, desgleichen, was alle Wochen an Holz geschnitten worden, anfertiget, und an die Kammer einsendet.

Zuweilen muß die Sägemühlen-Administration die empfangenen Sägeblöcke in die Forsten je baar bezahlen, welches keinen andern Grund hat, als den Ertrag der Förste und der Mühle desto leichter und gewisser in Erfahrung bringen zu können.

Bey Privat-Schneidemühlen bestehen die Einkünfte davon für den Gutsherren, außer einem gewissen Geldzins, hauptsächlich darin, daß der Schneidemüller eine gewisse Anzahl von Sägeblöcken frey und umsonst schneiden muß. Eben so, wie aller anderer Lohn gestiegen, ist solches auch in Ansehung der Schneidemüller geschehen. Ehedem konnte man einen Sägeblock für 3 Groschen abgeschnitten bekommen; jetzt aber müssen 12 Gr. dafür bezahlt werden. Bey gerichtlicher Würdigung der Landgüter muß also, in Ansehung der Berechnung der Schneidemühlen, nicht der ehemalige niedrige, sondern der gegenwärtige Preis angenommen werden, indem darunter, aller Wahrscheinlichkeit nach, eher eine Erhöhung, als Minderung, zu erwarten steht.

Oeconomia forensis, I. Band. Berlin 1775. 4. S. 488.

Was das Verpachten der herrschaftlichen Sägemühlen betrifft, so sind die Ursachen dazu, wie bey andern Verpachtungen, ebenfalls, entweder seine Einkünfte auf einen gewissen und sichern Fuß zu setzen, oder, durch den von dem Pachter erhaltenen Vorstand oder Cautionsgelder, sich in andere Wege helfen zu können. Allein, es verhält sich hier anders, als in allen andern Fällen. Der Pachter einer Sägemühle gelobet sein Pachtgeld nicht aufs Ungewisse. Der Herr verspricht ihm jährlich so und so viel Blöcke gegen die und die Taxe zu überlassen; und je weniger Blöcke er also erhält, je weniger Pacht zahlet er. Seine Geschicklichkeit und Fleiß kann ihm, wie bey andern Pachtungen, hier nicht mehr erwerben; er kann seine Dielen nicht, wie andere Pächter mit ihrem Getraide thun, auf Theurung sparen, ꝛc. und doch will er nicht nur seine Mühe nicht umsonst, sondern auch noch überdieß einen billigen Profit haben. Diesen muß er nothwendig entweder an dem wohlfeilen Einkaufe der Blöcke, oder an dem theuern Verkaufe der Dielen, gewinnen. In beyden Fällen entgeht der Herrschaft eine Nutzung, welche sie sehr leicht genießen könnte. Die Unkösten, welche an Fuhrlohn ꝛc. aufgehen, lassen sich vollkommen ausrechnen, sie sind gewiß, und der Pachter muß dieselben eben sowohl tragen, als die Herrschaft bey eigener Administration: und diejenige Taxe, welche der Pachter auf seine Dielen setzt, wird die Herrschaft noch viel leichter darauf setzen können. Ich sehe daher keinen Vortheil, welcher in Ansehung der Pachtung übrig bliebe; es müßte denn der einzige seyn, daß man glaubte, der Pachter bemühe sich mehr um den Debit. Allein, des Administrators Pflicht ist ein gleiches, und am Debite fehlt es nicht, wenn nur die Waare tüchtig verfertiget wird, beständig zu haben, und die Mühle gut geleget ist, auch den Abnehmern freundlich und billig begegnet wird; und ohne dieses fällt beym Pachter der Debit auch weg. Die Herrschaft

schaft setzt sich über dieß in die Ungemächlichkeit, daß sie jährlich eine gewisse Anzahl Bäume liefern muß, wenn auch schon die in demselben und dem folgenden Jahre abzutreibenden Häue solche nicht geben sollten, welches zu allerley unordentlichen Hauungen, und daraus erwachsenden Forstverderben, Gelegenheit giebt. Ich schließe also hieraus, daß der Herr übel thue, wenn er seine Sägemühlen verpachtet, wofern es ihm dabey um weiter nichts, als um richtige und gewisse Einkünfte, zu thun ist. Den Unterschleifen der Administratoren läßt sich auch füglich vorbeuzen, wenn die Zuzählung richtig geschieht, und in gehöriger Ablieferung und Abnahme der Rechnung nichts nachgegeben oder versäumt wird. Ist es dem Herrn aber blos um die Vorstandsgelder zu thun, und er weiß keinen andern Weg mehr sich zu retten: alsdann ist der Fall anders, und man wählet freylich aus zwey Uebeln lieber das kleinste.

Sollte es, aus einer oder der andern Ursache, doch zur Verpachtung kommen, so sind folgende Stücke dabey in Acht zu nehmen: 1. Der Sägemüller des Pachters wird eben sowohl vereidet, als wenn die Mühle in Administration stände. Man bestimmt, wie viel der Pachter jährlich Blöcke bekommen soll, und richtet sich dabey genau nach der Beschaffenheit seiner Förste, damit man dieselben nicht zu stark angreifen dürfe. 3. Wird die Stärke der Blöcke festgesetzt, und verglichen, welches die geringsten seyn sollen. 4. Muß sich der Pachter verbinden, daß er die gesetzte Anzahl auch jährlich annehme und bezahle. 5. Wird der Dielenpreis regulirt. 6. Die Taxe festgesetzt, nach welcher der Pachter die Blöcke bezahlen soll. 7. Die Zeit zu Entrichtung der versprochenen Pacht stipulirt. 8. Ausgemacht, wie es mit schadhaften Blöcken gehalten werden solle. 9. Bestimmt, wer die nöthigen Wege bessern solle. 10. Die baldige Abführung der Blöcke aus dem Forste injungirt. 11. Verglichen, wie es mit

der

der Aufkündigung, dem beym Abzug bleibenden Vorrathe, den Baukoſten und Cautionsgeldern, gehalten werden ſolle. 12. Ein richtiges Inventarium über Haus und Geſchirr aufgenommen, und der Pachter zu Erhaltung der Inventarienſtücke verbunden; und endlich 15) die Feſthaltung des über ſolche Puncte errichteten Contractes, unter Begebung aller Ausflüchte, wechſelweiſe verſprochen.

Ein Pachtcontract über 5 Säge- oder Schneidemühlen, ſt. in den Beylagen zu Moſers Grundſätzen der Forſt-Oeconomie, II. Band, S. 36—53.

Reſponſum ICti Argentoratenſis, daß ein jeder auf ſeinem Grund und Boden, und an einem nicht ſchiffbaren Fluſſe, eine Sägemühle zu erbauen berechtigt ſey, ſt. in Jo. Matth. Beyers Schauplaz der Mühlenbaukunſt, II. Th. Leipz. 1735, gr. f. S. 158—160.

Deſcription d'une machine pour ſcier des planches, ſt. im I. Th. der Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. de Sc. à Paris 1735, 4 No. 35, 36 und 37, S. 107—111, n. 3 K. T.

Extrait du 42 Memoire du premier volume des Actes de l'Acad. d'Erfort, qui a pour titre: Mechanica inſignis vitæ morumque emendatrix, ſur un nouveau Moulin à Scie: ſt. im Journ. œcon. Nov. 1759, S. 491.

Beobachtungen bey einer Schneide- und Sägemühle überhaupt, ſt. im IX. B. des allgem. ökonom. Forſtmagaz. Frf. und L. 1767, gr. 8. S. 1—38.

Abhandlung von holländiſchen Sägemühlen ſt. in No. 15. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767, S. 149—151; desgl. im XI. Bande des Forſtmagaz. 1768, S. 199—202.

Von Säge- oder Schneidemühlen, ſ. Jo. Matth. Beyers Schauplaz der Mühlenbaukunſt, I. Th. Leipz. und Rudelſt. 1735, gr. f. S. 111—114, n 2 K. T.

Heinr. Wilh. Döbels neu-eröffnete Jäger-Practica, L. 1754, f. Th. III, S. 79, f.

Beſchreibung einer Sägmühle, ſt. n. 1 K. T. in FRANC. PHIL. FLORINI ſing- und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 320, f.

Von Schneidemühlen, deren Nuzen und vorzüglichen Anwendung zum Handel und dem Bauweſen, nebſt andern dazu gehörigen Umſtänden, ſ. Hrn. Prof. Jo. Gottl. Gleditſch ſyſtemat. Einleit. in die Forſtwiſſenſch. II. Band, Berl. 1775, gr. 8. S. 1249—1256.

Deſcription d'une machine pour ſcier des planches, inventée par Mr. GUYOT, ſt. im IV. Th. der Machines & Inventions, approuvées par l'Acad. R. d. Sc. à Paris 1735, 4. No. 215, S. 3—5, n. 1 K. T., und No. 216, S. 7, f. n. 1 K. T.

Von

Von Sägemühlen, s. Wilh. Gottfr. Mosers Grundsätze der Forstöconomie, Frf. und Leipz. 1757, gr. 8. S. 418—428.
Von den Säge- oder Schneidemühlen, s. P. N. Sprengels Handwerke und Künste, 11te Sammlung, Berl. 1774, 8. S. 85—88.

Es sind die Breter die vornehmste Hauptmaterie der Tischler, und werden nicht nur zu Belegung der Fußböden, sondern auch zur Verschalung der Decken und Wände, und zu mancherley anderer Arbeit gebraucht. Es bekommen dieselben ihren Namen nach dem Baume, woraus sie verfertigt worden. Die gemeinsten Breter sind: fichtene, tännene, föhrene, oder kienföhrene, oder kieferne, eichene, lindene, ahornene, büchene, rüsterne, nußbäumene, u. s. w. Von dem Maße der Länge, Breite und Dicke, bekommen ihre Benennung die Spundbreter, welche gemeiniglich 6 bis 9 Ellen lang, 10, 12 bis 15 und mehr Zoll breit, und einen guten Zoll, auch wohl $\frac{3}{4}$ bis 1 $\frac{1}{2}$ Zoll dick sind; dieses heißen halbe Spunddielen; die ganzen sind 1 $\frac{3}{4}$ Zoll dick. Beyde Arten werden zum Ausdielen der Zimmer gebraucht. Ferner, die gemeinen Breter, welche man auch Beschlagbreter nennt, und wie die Spundbreter, von ungleicher Länge, aber nur 8 bis 10 Zoll breit, und ungefähr $\frac{3}{4}$ Z. dick sind. Die Tischler brauchen noch dünnere Breter zu ihrer Arbeit, welche sie Herrenbreter nennen. Diejenigen aber, welche auf der Seite des Bretklotzes abgeschnitten werden, und folglich etwas von der Baum- oder Wahnkante behalten, nennt man Schwarten, oder Schwartenbreter, Endebreter, Futterbohlen, oder Futterbreter, Fr. Dosse, oder Flache. Wenn von einem Bretklotze nur oben und unten eine Schwarte oder so genanntes Seitenbret weggenommen wird, so behalten die daraus geschnittenen Breter an beyden Seiten, ihrer Länge nach, die Rinde des Baumes, und werden an solchen ungleich rauh und höckerig; daher sie auch eben dieser unbearbeiteten Seitenlängen wegen, ungesähmte Breter heißen. Die ihnen entgegen gesetzten gesähmten sind hingegen an ihren Seiten bereits durch den Schnitt der Säge gerade,

glatt

gleich und eben gemacht, und in dieser Absicht von dem Klotze, aus dem sie geschnitten worden, 4 Schwarten, nämlich eine oben, eine unten, und eine auf jeder Seite, und eben so viel Seitenbreter weggenommen. Wenn man also aus einem Bretklotze nur ungesähmte Breter schneiden läßt, so bekömmt man 2 Schwarten, und eben so viel Seitenbreter weniger, welche an den Seiten der Breter ganz unnütz sitzen bleiben. Denn der Zimmermann oder ein anderer Handwerker, der sie verarbeiten soll, kann sie zu der meisten Arbeit nicht eher brauchen, als bis er vorher diese unnützen und unzleichen Seiten mit vieler Mühe und Zeitverlust wegzehauen, und solche, um sie auf unterschiedene Art an einander fügen zu können, gleich und eben gemacht hat. Solcher Gestalt büsset man also nicht allein das Holz, welches außerdem 2 nützliche Schwarten und 2 brauchbare Seitenbreter gegeben hätte, ein, sondern muß auch noch den Zimmer- und Handwerksleuten die Mühe, solches in die Späne zu hauen, theuer genug bezahlen. Auf der Schneide-Mühle aber wäre dieses sehr leicht gethan gewesen.

In Deutschland bekömmt man Breter aus den Holzländern, z. B. dem Thüringer- Harz- Franken- Böhmer- Spissart- Schwarzwalde, entweder unmittelbar durch die Holz- und Bretkärrner, oder aber von Zimmer- Schirr- und Bauholz- und Breterhändlern in den Städten, auf dem Lande, imgleichen auf den Holzhöfen und in den Bretermagazinen. Man bekömmt aber auch eine Menge aus Schweden, Dänemark und Norwegen. Die Breter, welche aus Schweden kommen, werden in ganze und halbe Bodenbreter, ordinäre nordländische, westerwykische, calinarische, und gothländische eingetheilt. Der Ausschuß, d. i. diejenigen, die zu kurz oder schmal, gespalten oder löcherig sind, wird Wrackgut genannt.

Man verkauft die Breter bey Dutzenden, Mandeln, halben und ganzen Schocken, und zwar im Preise, nach-

nachdem sie breit oder schmal, dick oder dünn, lang oder kurz, glatt oder ästig sind. Die nußbäumernen Breter, von denen die schönsten aus Frankreich und Preussen kommen, werden nach dem Fußmaße verkauft. Es werden dieselben, sonderlich in Lübeck und Hamburg, zu allerley schönen Cabineten, Kasten, Schränken, Tischen, Betten ꝛc. verarbeitet. Von eichenen Bretern werden Kasten, Schränke, Thüren und Fensterläden gemacht. Von büchenen und ahornen, werden Tischblätter, und aus birkenen allerley musikalische Instrumente verfertiget. Die erlenen Breter dienen zur immerwährenden Nässe, als: Fischkästen, Aalfängen, u. d. gl. Die rüsternen Breter pflegen die Müller gern zu ihren Wasserradschaufeln zu gebrauchen; wo sie aber dergleichen nicht haben können, müssen sie tännene dazu nehmen, welche auch sonst, weil sie leicht und zart sind, zu Reisekuffern, Laden, Schränken u. d. gl. verarbeitet werden. Die äspenen und lindenen geben feine Tischblätter, und lassen sich gut zu Modellen gebrauchen. Die fichtenen Breter dienen zu Fußböden in die Stuben, Kammern und Kornböden, wozu auch die kiefernen angewendet werden. Die rothbüchenen braucht der Buchbinder zu den Deckeln solcher Bücher, woran Clausuren oder Haken kommen. Auch braucht derselbe Preßbreter, um die Bücher dazwischen einzupressen.

Diejenigen Breter, welche man in der Haus- und Landwirthschaft, in der Küche, am Wagen und Pfluge nöthig hat, und nach Gelegenheit ihrer Bestimmung Backbret, Bodenbret, Fischbret, Mistbret, Streichbret, Topfbret, u. s. w. genannt werden, sind unter eines jeden eigenen Benennung erklärt zu finden.

Wie die Breter aufzusetzen (aufzuschränken) seyn; siehe oben S. 648.

Wie man die Breter zu Legung der Fußböden zu berechnen habe; siehe unter Fußboden.

Wie Breter und anderes Holz für Fäulniß und Wurmstich zu verwahren seye, siehe Fäulniß und Schwammgewächse hölzerner Gebäude. Holz-Wurm.

Es zeigt die tägliche Erfahrung, daß alle Breter, welche der Witterung frey ausgesetzt sind, sich werfen oder ziehen, und zwar jederzeit so, daß die beyden Rindeenden vorspringen, der Kern hingegen zurück tritt. Ins besondere geschieht dieses an bretternen Plankzäunen; daher man gemeiniglich in wenigen Jahren die Reparatur derselben aus diesem Grunde übernehmen muß. Wiederholten Erfahrungen zu Folge, hat man folgendes Mittel darwider bewährt gefunden. Man läßt die Breter, welche zu einem Plankenzaun, oder zu einem andern, der freyen Luft ausgesetzten Verschlage dienen sollen, der Länge nach, durch den Kern von einander schneiden, schiebt solche beym Bau in spitzwinkeligen Spunden auf einander, so, daß allemal die Rindeseiten mit den Kernseiten wechseln, und befestigt endlich ein jedes dieser Breter an den Enden und in der Mitte mit Nägeln an den Kipsäulen. Da sich, nach oben angezeigten Erfahrungen, die Kern- und Rindeseiten in entgegen gesetzten Richtungen werfen, so verstehet es sich von selbst, daß, wenn die Rindeseite in die Kernseite gefuget und verbunden wird, die Breter hiedurch auf gewisse Weise gleichsam verkettet werden, und sich unter einander selbst am Ausziehen und Werfen verhindern.

S. das St. der mindenschen Beyträge, v. J. 1774; das 5. St. des 2ten B. der ökon. Nachr. der patriot. Gesellsch. in Schlesien, a. d. J. 1774; und das 24te St. der Strelitz. Beytr. v. e. d. J.

Breter-Dächer, siehe unter Dach.
Breter-Decke, s. unter Decke.
Bret-Baum, siehe oben S. 627.
Bret-Beuten, siehe unter Biene, Th. IV, S. 533.
Bret-Bohlen, siehe Bohle.

Bret-

Bret-Meister, heißt bey den Schustern derjenige Gesell, der, nach Absterben des Meisters, die Werkstatt versieht, weil er, sonderlich wie die Meister, auf dem Brete für die andern zuschneidet; denn das Zuschneiden wird eigentlich keinem Gesellen verstattet. An einigen Orten werden sie auch Bret-Schneider genennet, obgleich sonst dieser Name eigentlich den Schneidemüllern zukömmt.

Bey den Schneidern, heißt es ein Tafel-Schneider.

Bret-Mühle, s. oben, S. 638.

Bret-Nagel, s. unter Nagel.

Bret-Schneider, siehe oben S. 629, und Bret-Meister.

Bret-Spieker, s. unter Nagel.

Bretspiel-Blume, Fritillaria Meleagris; s. Kiebitz-Blume.

Bret-Stamm, Bret-Stock; s. oben S. 627.

Bretteleur, s. Trödler.

Breuil, s. Brühl.

Brevet, Fr. Brévet, heißt, bey den Färbern: 1) die zum Blaufärben der Seide erforderliche Zubereitung des Indigs mit Weinsteinasche, Grapp und Kleyen; 2) überhaupt auch die Verstärkung erschöpfter Farben durch Zusetzung neuer Ingredienzien. S. Th. V, S. 626.

Brey, s. Brei,

Breyhan, s. Th. V, S. 162, fgg.

Brezel, s. Prezel.

Brezolles, s. *Bressolles*.

Bricette, heißt, bey den Gärtnern, eine kleine, längliche, oben und unten spitzig auslaufende, grünlich gelbe Pflaumensorte.

Bricke, s. Lampreten, und marinirte Neunaugen.

Bricole, Fischfang mit Leinen und Schnüren; siehe Th. XIII, S. 602, fgg. Siehe auch Sprungriemen. Tragriemen.

Bride, s. Gebiß, Glocken-Oehre. Klammerhaken. Quer-Naht. Riegel. Strange. Zaum. Zügel.

Bridon, s. Trense.

Brie, Broye; s. Breche.

Brief, Schreiben, Sendschreiben, oder Missive, L. Epistola, Literæ, Fr. Epitre, Lettre, ist eine kurze, wohlgesetzte, von allerley Sachen handelnde Rede, die man einander unter einem Siegel schriftlich zuschicket, wenn man sonst nicht mit einander mündlich sprechen kann oder will. Es ist so leicht kein Stand und keine Lebensart, darin man nicht Brife zu schreiben und zu beantworten nöthig hätte. Auch so gar ein Handwerksmann und unstudirter Haus- oder Landwirth, kann dieser Mühe nicht allezeit überhoben seyn.

Man hat zwar schon vor mehr als 3000 Jahren, wie Homer und Plinius bezeugen, einander durch Briefe seine Meinung kund gethan; allein, solches konnte nicht anders, als mit grosser Mühe, Beschwerlichkeit und Unkosten, geschehen, weil man damals anstatt des Papieres, übergewächste hölzerne Täfelchen brauchte, darauf die Schrift mit einem spitzigen Griffel eingegraben wurde, deren etliche zusammen geleget, die Gestalt eines ziemlich dicken Buches hatten, welches mit einem Bande zusammen gebunden, mit Wachs versiegelt, und also dem Andern überschicket wurde, der dann eben diese Tafeln, nachdem mit dem umgewandten breiten Ende des Griffels die vorige Schrift darauf verstrichen worden, aufs neue beschrieb, und sie zur Antwort wieder zurück sandte. In den folgenden Zeiten hat man sich auch des Pergamentes zum Briefschreiben bedienet, welches wie unsere Schreibetafeln zugerichtet gewesen, daß man die Schrift wieder auslöschen konnte. Heut zu Tage bedienet man sich des Papieres mit grosser Bequemlichkeit.

Was zu einem ordentlichen Briefe gehöre, werde ich unten, wo ich ins besondere von den Kaufmannsbriefen handle, anzeigen.

Wie ein geschickter Brief zu stellen sey, davon sind in verschiedenen Sprachen so wohl Unterweisungen unter vielerley Namen, als auch Beyspiele, überflüssig vorhanden; wovon ich, in Ansehung der deutschen, bloß unsers unsterblichen Gellerts praktische Abhandlung von dem guten Geschmack in Briefen, und Ic. Cyp-

Eyh. Stockhausens Grundsätze wohleingerichteter Briefe, nach den besten Mustern der deutschen und Ausländer, nebst beygefügten Erläuterungen und Exempeln, Helmst. 1769, 8. Wien 1773, 12. 1. A. 2. B. wie auch dessen Sammlung vermischter Briefe, 3 Th. Helmst. 1769, 8. Wien 1774, 12. 2. A. 13. B. anführe.

Es sey mir erlaubt, für die Liebhaber der Curiosität hier mit wenigem einiger Geheimnisse und Kunststücke bey dem Briefschreiben zu gedenken. Weil der Vorwitz bey vielen sehr groß ist, so pflegt man entweder das Papier, oder die Tinte, durch Kunst also zu zubereiten, daß die Briefe, wenn sie auch geöffnet werden, dennoch nicht gelesen werden können; oder, man erwählet andere Dinge, von welchen man nicht glaubet, daß sie etwas in sich enthalten sollen, als: ein Ey, einen gebundenen Blumenstrauß ꝛc. oder man bedienet sich der geheimen Schreibekunst, aus welcher mancherley Arten zu schreiben entstehen.

Einen Brief also zu schreiben, daß er nicht gelesen werden könne, er sey denn vorher in Wasser getunket worden. Man thut reinen gestoßenen Alaun in ein rein Wasser, schreibt damit mit einer reinen neuen Feder auf grobes Papier, und läßt die Schrift trocknen. Wenn nun derjenige, an den der Brief gekommen ist, denselben etlichemal durch ein frisches Wasser zieht, so wird die Schrift weiß erscheinen, und ist, insonderheit gegen das Licht gehalten, deutlich zu lesen. Will man aber den Verdacht, daß etwas Geheimes in den Brief geschrieben sey, gänzlich vermeiden, so schreibt man mit gemeiner Tinte einen andern Brief, das Geheimniß aber schreibt man mit obgedachtem Wasser an den Rand, unten, und wo man Platz findet, und verfährt nach obiger Anweisung.

Eine andere Art einen Brief zu schreiben, auf welchem, wenn er durch Wasser gezogen wird, die Schrift schwarz erscheint. Man thut klein gestoßenen Vitriol in reines Wasser, schreibt damit den Brief mit einer neuen Feder, und läßt die Schrift trocknen. Will man nun die Schrift lesen, so muß man ein Wasser hiezu bereit halten, worin etwa auf ½ Quart, 1 Loth Galläpfelpulver vermischt, und welches durch

ein Tüchlein in ein Geschirr geseihet worden. Der durch dieses Wasser gezogene Brief wird schwarz erscheinen. Wenn man aber Goldglätte in Weinessig kochet, selbigen durch ein Tuch laufen läßt, und einen mit Limonienfaft geschriebenen Brief dadurch zieht, so werden die Buchstaben milchblau erscheinen.

Eine Schrift zu machen, welche nicht anders gelesen werden kann, als wenn man sie über Kohlen oder Feuer hält. Man schreibt mit Alaunwasser, oder mit Salmiak, oder mit Zwiebeln- Knoblauch- oder Limonienfaft, und läßt es trocknen; wenn man es alsdann über das Feuer hält, so ist die Schrift zu lesen. Oder, man nimmt starken Essig, darein man Eyweiß geschlagen, thut etwas Quecksilber darunter, und schreibt damit; derjenige, der den Brief lesen will, muß ihn verbrennen.

Eben dieses kann auch durch verbranntes Papier bewerkstelliget werden. Man schreibt nämlich mit Essig oder Urin, und läßt es trocknen; wenn man solchen Brief lesen will, muß er mit gebrannten Papier gerieben werden, so wird die Schrift zum Vorschein kommen.

Mehrere Arten mit dergleichen so genannter sympathetischen Tinte zu schreiben, werde ich unter dem Artikel Tinte anführen.

Einen Brief in ein Ey zu schreiben. Man macht eine Tinte von Galläpfeln, Alaun und Essig, und schreibt damit auf die weiße Schale vom Ey, läßt es in der Sonne trocknen, und kocht nachher das Ey in Salzwasser, bis es hart wird, so werden alsdann alle Buchstaben auf der Schale verschwunden und hinein gedrungen seyn, so daß der Andere, um die Schrift lesen zu können, die Schale des Eyes nur ablösen darf.

Oder: man überstreicht das ganze Ey mit Wachs, schreibt mit einem Griffel in das Wachs, füllet die Buchstaben mit Essig, darin Galläpfel gelegen, aus, läßt das Ey einen ganzen Tag liegen, und thut hernach das Wachs davon. Derjenige, der den Brief lesen will, muß das Ey hart sieden, und abschälen, so wird er die Schrift darin finden.

Einem Andern durch einen gebundenen Blumenstrauß etwas Geheimes zu berichten. Man verabredet sich vorher mit einander über einige Arten von Blumen, und giebt solchen die Buchstaben des Alphabetes; z. B. B, eine weiße Tulpe; C, eine rothe; D, eine gesprengte; F, gelber Lack, u. s. w. Die Vocalen könnte man mit den Blättern vorstellen, da 1 Blatt A, 2 Blätter E. u. s. f. bedeuten könnte. Wenn man nun dem Andern seine Meinung insgeheim kund thun will, so

nimmt

nimmt man diese bezeichnete Alphabetsblumen, und bindet sie an einen Faden; und 1, 2 oder mehr Blätter für die Vocalen; wenn ein Wort geendigt ist, macht man einen Knoten, und fängt das folgende Wort an. Zuletzt wird der Blumenstrauß zusammen gebunden, aus welchem der Andere, wenn er denselben aus einander gelöset, nach dem abgeredeten Schlüssel die Meinung des Absenders vernehmen kann.

Man sucht auch das Geheimniß der Briefe zu verbergen, wenn man Jemanden ein ganz schwarzes Papier als einen Umschlag und Maculatur überschicket, auf folgende Weise. Man verdünnet Eydotter mit frischem Brunnenwasser, schreibt damit auf ein weisses Papier oder Pergament, und zieht es, wenn es recht trocken geworden ist, durch eine Tinte, daß es allenthalben benetzt werde, oder bestreicht es mit einem Pinsel, so, daß das geschriebene so wohl, als das ungeschriebene, ganz schwarz wird. Hierauf läßt man es trocken werden. Derjenige, welcher den Brief lesen will, leget ihn sodann auf glattes Bein, und schabet die Schrift mit einem nicht gar zu scharfen Messer herab, und zieht es subtil durch ein Wasser, so fällt das Eyergelb ab, und es kömmt eine kreidenweiße Schrift zum Vorschein, so, daß man den Brief deutlich lesen kann.

Kaufmanns-Briefe, Briefe, der Kauf- und Handelsleute, oder kaufmännische Sendschreiben, werden überhaupt alle diejenigen Zuschriften oder geschriebenen Nachrichten von gewissen vorfallenden Angelegenheiten genennet, welche die Kaufleute einander unter einem Siegel zuschicken, wenn sie sonst nicht mit einander mündlich sprechen wollen oder können.

Derjenige, der einen guten Kaufmannsbrief verfertigen will, muß orthographisch, zierlich, geschwinde, und wohlgesetzt oder stylisirt, schreiben können. Um gegenwärtig nicht allzu weitläuftig zu seyn, werde ich die ersten 3 Stücke, nämlich: das Recht- oder Orthographischschreiben, das Schön- oder Zierlichschreiben, und das Geschwindschreiben, in dem Artikel Schreibekunst abhandeln, und hier nur von dem 4ten Stücke, nämlich dem Abfassen eines Briefes an sich selbst, die nöthigsten Anweisungen ertheilen.

Zur Abfassung eines Briefes, muß der Grund theils durch Uebung, theils durch Lesung guter Bücher, gelegt werden. 1) Aus den Büchern kann man erlernen, die Redensarten wohl an einander zu hängen, über eine jede vorfallende Sache geschickt zu antworten, und den Ueberfluß an unnützen Worten so wohl, als den Mangel an nützlichen Worten, zu vermeiden. Zeitungen, Geschicht- und gute Briefbücher, sind insonderheit hiezu bequem. Jene beyde schärfen den Verstand, und bringen Begebenheiten der Welt und wohlgesetzte Erzählungen ins Gedächtniß; aus den leztern, (welche insgemein Briefsteller betitelt sind) bekömmt man eine Anleitung, wie man einen Brief ausarbeiten, seine Meinung in demselben deutlich darlegen, und zierlich ausfertigen soll. Wenn nun ein Handelsbedienter ohne dieß noch in seinen Lehrjahren die Briefe seines Patrones abgeschrieben; diejenigen, die von andern Oertern eingelaufen sind, fleißig nachgelesen, (wie dann solche, wenn sie Handlungssachen ganz allein betreffen, den Jungen lesen zu lassen, allerdings billig, und ein Stück der Lehre und Anweisung ist, die ein Junge auf großen Contoiren genießen muß); die unterschiedenen Schreibarten der Correspondenten zusammen gehalten, und aus denselben die beste erwählet, so kann es nicht fehlen, er muß dadurch in den Stand gesetzt werden, einen guten Brief zu verfertigen. 2) Durch die Uebung gelangt er nach und nach zu einer Fertigkeit.

Es muß aber ein jeder, der einen Brief schreiben will, jedesmal vorher den Stand der Person, an die er schreibt; die Umstände der Sache, von der er schreiben will; die Ordnung der Sachen und ihre Umstände, wie solche nach einander vorzutragen sind, und endlich die Worte, durch welche er dem Andern seine Gedanken mittheilen will, wohl erwägen.

Unter den besondern Regeln, welche die Schreibart und die Wahl der Worte in den Briefen betreffen, ist fol-

folgende unstreitig die vornehmste: Derjenige, der einen Brief schreibt, erinnere sich ja immer, wer er in Ansehung desjenigen sey, an den der Brief gerichtet ist. Vornämlich haben diese Regel, das Verhältniß zwischen denen, welche die Briefe wechseln, nicht aus den Augen zu setzen, alle diejenigen sich zu merken, welche bey ihren Briefen sich eines Briefbuches zur Vorschrift bedienen. Diese schreiben oft einen gedruckten Brief (wenigstens in einzelnen Stellen) mit geringen Veränderungen ab; aber der Briefsteller hat seinen Brief vielleicht im Namen eines herrschaftlichen Geheimrathes an einen Pachter geschrieben, und derjenige, der ihn ausschreibt, ist ein Pachter, und schreibt an einen Geheimrath. Auch werden diejenigen, die zuweilen Briefe für Andere zu verfertigen haben, diese Regel dazu anwenden müssen, daß sie sich gehörig darnach erkundigen, wer derjenige sey, an den geschrieben wird, und in was für einer Verbindung er mit demjenigen stehe, der an ihn schreiben läßt.

Ein Brief ist zwar eigentlich weiter nichts, als eine schriftliche Unterredung; aber doch würde man irren, wenn man glauben wollte, ein Brief müßte gerade so geschrieben seyn, als man mündlich zu sprechen pflegt. Man sehe nur solche Briefe an, die jedermann für gut geschrieben erklärt, so wird man immer finden, daß die Art sich auszudrücken in Briefen doch immer etwas feyerlicher und sorgfältiger ist, als in mündlichen Reden. Es ist genug, wenn ein Brief sich den Reden des Umganges mehr nähert, als dem Tone, der nur einer öffentlich zu haltenden Rede zukömmt. Kurz, es giebt einen eigenen Briefton, der zwischen dem Tone der mündlichen Gespräche und dem Tone feyerlicher Reden die Mittelstraße hält. So wie man nun den Ton guter mündlicher Gespräche andern ablernt, so wird es auch mit dem Briefstone möglich seyn. Unterdessen lassen sich doch einige Anmerkungen im Allgemeinen darüber machen, wo-

hin besonders folgende 4 gehören. 1) Viele Ausrufungen gehören auf keine Weise in einen Brief; denn sie machen ihn entweder einem Trauerspiele, oder einer lustigen Gesellschaft, ähnlich. 2) Viele Fragen, besonders solche, die man gleich selbst, zuweilen durch eine neue Frage, beantwortet, geben dem Briefe ein geziertes Ansehen. 3) Lange und künstlich verbundene Puncte oder Perioden hindern nicht allein die Deutlichkeit, sondern sind auch überhaupt für Briefe zu feyerlich. 4) Je mehr Ehrerbiethung man Jemand schuldig ist, desto feyerlicher kann man seine Briefe an ihn einrichten, wofern nicht nebst der Ehrerbiethung zugleich ein großer Grad eines gegenseitigen Zutrauens Statt findet, z. B. zwischen einem Sohne und seinem Vater.

Ein Kaufmann insbesondere muß beydes eine hochtrabende und niedrige Schreibart sorgfältigst vermeiden, und dagegen sich eine natürliche und ungezwungene, eine deutliche und nicht dunkle Schreibart angewöhnen. Er wird auch wohl thun, wenn er sich, so viel möglich, aller italiänischer und französischer Wörter enthält, und rein deutsch zu schreiben sich befleißiget. Zu diesem Ende empfehle ich das Verzeichniß fremder Wörter, in Hrn. Heynatz Handbuch, 2ter Aufl. Berl. 1775, 8. S. 663 — 775, oder folgendes Werkchen zum Handbuche:

Eine nach dem Alphabet entworfene und erklärte Verzeichnung der gebräuchlichsten, aus der lateinischen, französischen, italiänischen und mehr andern fremden Sprachen entlehnten Wörter, deren man sich im Deutschen, sonderlich bey der Kaufmannschaft, in Handelssachen, Buchhalten, Briefwechsel rc. zu bedienen pflegt. (vom Jürgen Ehlert Kruse) Hamb. 1748, 8.

Insonderheit aber ist zu merken, daß ein Kaufmann in Briefen an Höhere, und überhaupt an solche, welche nicht der Handlung zugethan sind, sich der kaufmännischen Sprache nach Möglichkeit enthalte, und nicht z. B. costi, anstatt zur Stelle; Adi dito, anstatt gemeldeten Tag; Avence, anstatt Gewinn, u. s. w. schreibe, weil er von vielen sodann nicht verstanden werden möchte.

Es ist keine üble Gewohnheit, von den Briefen, die man schreiben will, sich vorher eine Dispostion oder einen Entwurf zu machen. In diesem Entwurfe bringt

man

man die Sachen, die man zu schreiben hat, in diejenige Ordnung, in welcher sie bey der Ausfertigung des Briefes am bequemsten auf einander folgen können. Je mehr der Sachen sind, die man zu schreiben hat, desto nöthiger ist ein vorhergehender Entwurf; doch kömmt alles darauf an, ob Jemand mehr oder weniger geübt ist. Zum Entwurf eines Briefes gehören eigentlich 3 Stücke: die Vorbereitung, der Vortrag und der Beschluß. Wem es noch nicht hinzureichen scheint, von einem Briefe vorher einen Entwurf gemacht zu haben, dem kann außerdem noch das Concipiren der Briefe angerathen werden. Dieß besteht darin, daß man seine Briefe nach einem gewissen Entwurfe zu Papier bringt, hernach das Aufgesetzte fleißig durchliest, um zu sehen, wo es noch einige Verbesserungen leide, und, nachdem man damit zufrieden ist, es ins Reine schreibe.

Die Concepte und Entwürfe von wichtigen Briefen kann man aufbehalten, um sie immer wieder nachsehen zu können, indem man von wichtigen unconcipirten Briefen doch genöthigt ist, eine Abschrift zu nehmen oder nehmen zu lassen. Man hat daher ein eigenes Conceptbuch, oder, wenn man nicht concipirt, ein Copirbuch zu halten, worin man seine wichtigsten Briefe einträgt. Von den Briefcopirbüchern der Kaufleute folgt unten ein eigener Artikel. Anstatt einer Copie kann man zuweilen einen Auszug für sich machen, der alsdann die Stelle eines Entwurfes vertritt.

Die Briefe werden auf mancherley Arten eingetheilt, und erhalten nach diesen Eintheilungen ihre eigene Benennungen. Die Haupteintheilung ist in Zuschriften und Antworten. In Zuschriften berichtet man entweder etwas, oder man fragt, oder man bittet um etwas, oder man ermahnt, warnt, droht, verweist, u. s. w. oder man entschuldigt sich, bezeigt seine Freude, sein Mitleiden, seine Bewunderung oder andere Gesinnungen, oder endlich man eröffnet Jemand über diese und jene Sachen seine Gedanken.

Beyspiele von Bericht- Erkundigungs- Bitt- Befehls- Erinnerungs- Entschuldigungs- Glückwünschungs- Beyleids- und andern dergleichen Arten von Briefen, worin man gewisse lebhafte Gesinnungen und Empfindungen äußert, und von Briefen von vermischtem Inhalte, welche besonders, wegen der zugleich daneben befindlichen Muster fehlerhafter Briefe, sehr instructiv sind, findet man in Hrn. Heynatz Handbuch, S. 521—612.

Bey der Kaufmannschaft insbesondere giebt es viele Vorfälle, darüber Briefe gewechselt werden. Hier will ich sie nur dem Namen nach anzeigen; die Beschreibung und weitere Abhandlung von den vorzüglichsten, muß in ihren besondern Artikeln gesuchet werden. Sie sind: Einladungs- Einkaufs- Commissions- Verkaufs- Bericht- Unterrichts- Ermahnungs- Warnungs- Versendungs- Fracht- See- Creditsbriefe; Empfehlungsschreiben; Vollmachts- Zeugniß- Gutdünkens- Höflichkeits- Vortrags- Abschlags- Wechsel- Bodmerey- Schuld- Mahnbriefe, und andere Briefarten mehr. Bey diesem Artikel muß ich allen Handlungsverwandten Jo. Carl May Versuch in Handlungsbriefen und größern kaufmännischen Aufsätzen, nach den Gellertschen Regeln, nebst einer Abhandlung von dem guten Geschmack in Handlungsbriefen, 6te Aufl. Altona 1771, in 8. 1 A. 5 B. (welcher auch in das Französische, Englische und Italiänische übersetzt ist) zum fleißigen Lesen bestens empfehlen. Von andern kaufmännischen Briefstellern, deren nicht wenige sind, will ich nur einige deutsche anführen.

Sammlungen der neuesten und auserlesensten Kaufmanns- und anderer Briefe, in deutscher, französischer und italiänischer Sprache, von verschiedenem Inhalte. 3te Aufl. Augsb. 1771. 8. 1 A.

Jo. Gottl. Heynens 300 auserlesene deutsche Kaufmannsbriefe, nach der neuesten Art auf alle ersinnliche Fälle. Nür. b. 1757. 8.

Matthias Kramers neuvermehrter Italiänisch- deutscher Bancosecretarius, bestehend in 300 Kauf- und Handelsbriefen, über verschiedene Materien, welche in Handlungen vorkommen. 14te Aufl. Nürnb. 1763. 8. 1 A. 9 B.

Jo. Fr. Myces wohlgeübter Correspondent, oder Sammlung von 300 Kaufmanns- und andern Briefen. Frf. und Leip. 1765. 8. 1 A. 3 B.

Wenn man in eines andern Namen schreibt, so setzt man entweder den Namen desselben unter den Brief, und alsdann ist es so gut, als hätte der andere ihn selbst so geschrieben, oder man setzt seinen eigenen Namen darunter, und meldet, daß man den Auftrag oder den Befehl habe, dieses zu schreiben.

Unter

Unter Kaufleuten ist es gebräuchlich, daß, wenn ein Diener oder Buchhalter im Namen des Herrn schreibt, er alsdann zwar den Namen des Herren unterschreibt, aber demselben die Buchstaben pr d. i. pro (für oder anstatt) vorsezt. In wichtigern Geschäften unterschreibt allemal der Herr, oder Jemand, der von ihm bevollmächtigt ist, mit seiner eigenen Hand, die der Correspondent kennen muß; daher Kaufleute, die durch Bediente schreiben lassen, aber allemal die Briefe selbst unterschreiben, ihren Correspondenten ihre Hand bekannt zu machen pflegen, welche Unterschrift in der Kaufmannssprache die Firma genannt wird.

Ein jeder Brief besteht aus 3 Stüken: der Anrede, dem Briefe selbst, und der Unterschrift.

Die Anrede oder die Titulatur macht im Deutschen sehr viele Schwierigkeiten, indem man eine ganze Menge außer Briefen fast gar nicht vorkommender Wörter zu merken hat, die nur allein in der Titulatur üblich sind, wobey man noch besonders wieder behalten muß, wie diese Benennungen im Range auf einander folgen, und welchen Personen man dieselben beyzulegen hat. Von der Titulatur oder Anrede ist noch die Benennung, die man im Briefe selbst gegen Jemand gebraucht, zu unterscheiden. Man theilt die Titulaturen am füglichsten in die weltlichen und geistlichen ein.

Die weltlichen Titulaturen folgen also auf einander:

In der Anrede.	In Briefe selbst.
Allerdurchlauchtigster, Großmächtigster.	Ew. kaiserl. (königl.) Majestät.
Durchlauchtigster.	Ew. kaiserliche (königliche) Hoheit.
	Ew. hochfürstl. (herzogl.) Durchlauchten.
Erlauchter.	Ew. Hochreichsgräfl. Erlauchten (Excellenz)
Hochgeborner.	Ew. Hochgräfl. (Hochfreyherrl.) Hochzeb. oder Ew. Hochgeb. oder Ew. Hochgräfl. Gnaden (Excellenz) ꝛc.

Reichs-

In der Anrede.	Im Briefe selbst.
Reichsfreyhochwohlgeborner.	Ew. reichsfreyhochwohlgeb. Gnaden (Excellenz)
Hochwohlgeborner.	Ew. Hochwohlgeb. oder Ew. Hochwohlgeb. Gnaden.
Wohlgeborner.	Ew. Wohlgeb.
Hochedelgeborner.	Ew. Hochedelgeb.
Hochedler.	Ew. Hochedl.
Hochwohledler.	Ew. Hochwohledl.
Wohledler.	Ew. Wohledl.

Die geistlichen Titulaturen sind in ihrer Ordnung folgende:

In der Anrede.	Im Briefe selbst.
Hochwürdigster.	Ew. Eminenz. Ew. bischöfl. Gnaden.
Hochwürdiger.	Ew. Hochwürd. oder Ew. Hochwürd. Magnificenz.
Hochehrwürdiger.	Ew. Hochehrwürden oder Ew. Hochehrwürd. Magnificenz.
Hochwohlehrwürdiger.	Ew. Hochwohlehrwürd.
Wohlehrwürdiger.	Ew. Wohlehrwürd.
Ehrwürdiger.	Ew. Ehrwürd.

Im Briefe selbst sind die Abkürzungen, so wie sie hier angesetzt sind, gebräuchlicher, als die völlig ausgeschriebenen Wörter. Wenn am Ende der Abkürzung ein l ist, so pflegt man es im Schreiben unten mit einem Bogen zu verlängern, so das es fast einem geschriebenen E gleichsieht. Doch kann das l auch ganz wohl seine eigene Gestalt behalten. An das b pflegt man noch überflüssigerweise ein solches l zu setzen, welches bis jetzt noch fast die allgemeine Mode ist. An das d muß man kein solches l anhängen, ob man es gleich ebenfalls mit einem Zuge versehen kann. Will man aber dergleichen abgekürzte Wörter ganz ausschreiben, so muß man sie nicht falsch schreiben; nämlich nicht Eure Majestäten, sondern Eure Majestät (wenn ich eine einzelne hohe Person anrede), nicht Euer Hochedelgeboren u. d. gl. sondern Eure Hochedelgebornen, nicht Eure gräflichen, freyherrlichen ꝛc. Gnaden, sondern Eure gräfliche ꝛc. Gnaden nicht Eure Hochehrwürdigen oder Hochehrwürdigkeit, sondern Euer Hochehrwürden (nämlich im Nominativ und Accusativ; denn im Genitiv und Da-

tiv

tiv sollte es freylich heißen, wenn man alles ganz ausschriebe, Euer gräflichen Gnaden, Euer Hochedelgebornen, Euer Hochwürden). Im Lesen pflegt man beständig Eur zu sagen, es mag Eure oder Eurer da stehen. Im Reden bedienet man sich beständig des Ihro durch alle Casus, Ihro Hochwürden ꝛc. und es wäre billig, da man jezt die Anrede Sie gebraucht, daß man auch im Schreiben das Ihro annähme; denn das Eure schickt sich nur zu der Anrede Ihr.

Es fragt sich nun, welchen Personen eine jede von diesen Titulaturen zukomme? und da hat man die allgemeine Regel zu merken, daß man lieber zu viel als zu wenig thun müsse, weil das erstere nicht so leicht übel genommen wird, als das leztere. Ist man viel geringer, als derjenige, an den man schreibt, so kann man ihm schon einen Titel geben, der um einen Grad höher ist, als andere ihm denselben ertheilen, die nicht mehr thun, als was recht ist. Ist Jemand ein eitler, eingebildeter Thor (und deren giebt es nicht wenige), so muß man ihm um desto mehr denjenigen Titel geben, den er sich für anständig hält, er mag ihm nun zukommen oder nicht.

Was nun ins besondere die weltliche Titulatur betrifft, so ist Allerdurchlauchtigster, Großmächtigster nur für Könige und Kaiser. Kaiserliche und königliche Prinzen erhalten, wie Fürsten und Herzoge, die Benennung Durchlauchtigster; nur haben sie im Briefe selbst den Titel Ew. Kaiserliche, Ew. königliche Hoheit. Den Titel Erlaucht geben Einige vornehmen Reichsgrafen.

Hochgeboren kömmt eigentlich nur den Grafen zu; man giebt ihn auch, aus Höflichkeit, vornehmen Freyherren und großen Staatsministern. Im Briefe selbst erhalten Staatsminister und alle diejenigen, die in ihrer Art ein dem Staatsminister gleiches Ansehen haben (z.B. die wirklichen Geheimenräthe einiger kleinen Fürsten),

sten), den Titel Ew. Excellenz (*). Dieses kömmt auch jedem General zu, der mehr als Generalmajor, (Generalfeldwachtmeister) ist. Daß einige academische Personen, oder wohl gar einige Lehrer auf großen Gymnasien, den Titel Excellenz verlangen, ist etwas viel gefordert. Einen englischen Lord nennet man Ew. Herrlichkeit, welches einige anstatt der Benennung Excellenz auch unter uns einzuführen, vergebens versucht haben.

Hochwohlgeborner, kömmt eigentlich nur Freyherren und Edelleuten zu; doch verlangen ihn einige vornehme Geheimeräthe, Regierungsräthe ꝛc.; wenigstens wird er ihnen von Geringern jetzt fast durchgänzig, und öfters so gar von höhern Personen, gegeben.

Wohlgeborner, nennt man jetzt keinen Edelmann mehr; man müßte denn viel mehr seyn, als er selbst. Also ist dieß der Titel vornehmer bürgerlicher Personen in Civildiensten geworden. Geheimeräthe, Präsidenten, Regierungsräthe, (Kammergerichtsräthe, Justizräthe, Kanzelleyräthe, Kammerräthe, (Kriegsräthe), und überhaupt alle Räthe (**), imgleichen Directores von Collegiis, können ihn gewissermaßen als ein Recht fordern. Jetzt fängt man an, mit diesem Titel Wohlgeboren, noch weiter zu gehen, und giebt ihn besonders auch denjenigen, die solche Bedienungen bekleiden, womit sonst oft der Titel eines Rathes verbunden zu seyn pflegt, ob sie ihn gleich noch nicht erhalten haben. Dieß findet z. B. bey den Burgemeistern und andern Magistrats-

(*) Ist derjenige, an den man schreibt, ein Graf oder Freyherr, so heißt es, wenn ihm diese Benennung zukömmt, Ew. Hochgräfliche, Ew. Hochreichsgräfliche, Ew. Hochfreyherrliche Excellenz. Hingegen ist Ew. Hochwohlgeb. Excellenz nicht gebräuchlich, und man sagt Ew. Excellenz schlechtweg. Für Ew. Erlauchten ist mehr, als Eure Excellenz, hat aber gemeiniglich den Zusatz hochreichsgräflich.

(**) Bloß die Commercienräthe scheinen keinen gegründeten Anspruch darauf zu haben; allein man ertheilt ihnen denselben doch gern, um nicht einen oder den andern böse zu machen.

ratspersonen ansehnlicher Städte, Residenten, Agenten, Oberamtleuten, ingleichem den ordentlichen weltlichen Professoren auf Universitäten und ganz großen Gymnasien, Statt. Officiere von bürgerlichem Stande nennet man lieber Hochwohlgeboren als Wohlgeboren; doch ist es möglich, daß Leute von altem Adel in diesem Stücke anders verfahren, als die Briefsteller.

Der fast allgemeine bürgerliche Titel aller vorher nicht genannten Personen, ist Hochedelgeborner, und ich halte es in der That für das rathsamste, ihn jedermann zu geben, dem man überhaupt einen Titel geben will, und die niedrigen Titulaturen (Hochedel ꝛc.) ganz wegzuwerfen. Denn bey manchen ist es genug, wenn man mit Sie anredet, und was kann z. B. schlechten Handwerkern daran gelegen seyn, ob sie überhaupt einen Titel erhalten? unterdessen hat man die übrigen S. 668 genannten Titel noch, mit denen man nach Belieben verfahren kann. Will man Jemanden nicht Hochedelgeboren nennen, (und das wollen Leute, die ihren Stand fühlen, oft nicht,) so nenne man ihn hochedel, und wenn das noch zu hoch ist, hochwohledel ꝛc. Wohledelgeborner, welcher übrigens mehr ist, als Hochedler, ingleichen Ehrsamer, Wohlehrenfester u. a. kommen ganz ab. Kaufleute pflegen sich unter einander noch oft Hochedler, und im Briefe selbst auch wohl E. E. d. i. Eure Edlen, zu nennen. Von Andern werden sie ohne Weigerung hochedelgeboren genannt.

Einer der unbestimmtesten Titel, wobey es sehr auf die Gewohnheit jedes Ortes ankömmt, wem er ertheilt werden muß, ist Ew. Magnificenz. Die Rectoren und Prorectoren der Universitäten erhalten ihn, so lange sie diese Würde bekleidet haben, so gar in gemeinen Reden. In Briefen pflegt man auch diejenigen, die schon einmal diese Würde bekleidet haben, so anzureden. Auf einigen Universitäten verlangen alle Professoren Magnificenzen zu seyn. Nicht weniger machen die

Bür-

Burgemeister, auch wohl Rathsherren, in vielen Reichs- und andern großen Städten, Anspruch darauf. Endlich ist es hin und wieder gebräuchlich, die Generalsuperintendenten und Hofprediger so zu nennen. Wer im Briefe Ew. Magnificenz heißt, wird in der Anrede Magnifice genannt; z. B. die Anrede eines Prorectors, welcher Doctor der Gottesgelahrtheilt ist, heißt: *Magnifice*, Hochwürdiger, und im Briefe wird er Ew. Hochwürdige Magnificenz genannt.

Unter den geistlichen Titulaturen, kömmt Hochwürdigster nur Erzbischöfen, Bischöfen und großen Prälaten, zu. Prinzen, oder Grafen aus regierenden Häusern, heißen, wenn sie auf irgend eine Art zum geistlichen Stande gehören, Hochwürdigster Prinz, im Briefe selbst aber werden sie als Prinzen betitelt, Königliche Hoheit, hochfürstl. Durchlaucht ꝛc. Erzbischöfe heißen im Briefe Ew. Erzbischöfliche Gnaden, Bischöfe Ew. bischöfliche Gnaden, Cardinäle Ew. Eminenz, Prälaten Ew. Hochwürden und Gnaden. Aebte protestantischer Klöster heißen durchgängig nur Hochwürdiger. Dieses Hochwürdiger kömmt allen vornehmen Geistlichen zu, nämlich Doctoren, Consistorialräthen, Hofpredigern und ansehnlichen Pröbsten, imgleichen auch Domherren und vornehmen Canonicis. Aus Höflichkeit erhalten es auch Professoren der Gottesgelahrtheit, die keine Doctoren sind, und so gar die geringern Canonici, die sonst auch mit Hochedelgebornen oder allenfalls Wohlgebornen, wenn sie aber ja geistlich betitelt werden, mit Hochehrwürdiger vollkommen zufrieden seyn können.

Für Inspectoren und für solche Pröbste, die weiter nichts als Inspectoren sind, sie mögen nun Pröbste oder Inspectoren heißen, ist die allgemeine Titulatur der Prediger, Hochehrwürdiger, genug. Einige wollen den Landgeistlichen nur Hochwohlehrwürdiger geben; aber es ist besser, daß alle Diener des göttlichen Wortes einerley

ley Titel führen, die vorher genannten Hochwürdigen ausgenommen. Von den Betitelungen *Magnifice* und Ew. Magnificenz, s. S. 671, f.

Den Titel Hochwohlehrwürdiger pflegen diejenigen, welche die Schulleute, als Schulleute betrachtet, mit unter die Geistlichen rechnen, denjenigen Lehrern öffentlicher Schulen, die, weil sie nicht Professoren sind, auf den Titel Hochehrwürdiger keinen Anspruch machen können, zu ertheilen, wenn sie ihnen eine rechte Ehre anzuthun meinen; Andere nennen die Schulleute, wenigstens die geringern, nur Wohlehrwürdiger; aber überhaupt ehrt man Schulleute wohl dadurch eben nicht sonderlich, wenn man sie, ihrem Amte nach, zu der Geistlichkeit rechnet, ob sie gleich ihren Studien und ihrem weitern Fortkommen nach, meistens Geistliche sind. Man gebe ihnen also den Titel Hochedelgeboren, und verspare den Titel Hochwohlehrwürden für angesehene Kirchendiener, die keine Prediger sind. Dergleichen sind die Cantores an großen Hauptkirchen. Ein Candidat der Gottesgelahrtheit heißt hochedelgeboren oder hochedel, nach Beschaffenheit der Umstände; hochwohlehrwürdig giebt man ihm nur höchstens alsdann, wenn er bereits zu einem Predigtamte berufen ist. Die geringern Cantoren heißen, wenn sie nicht zugleich Schulleute sind, Wohlehrwürdiger. Die Küster, Klingebeutelträger, Hochzeit- Leichen- und Gevatterbitter, imgleichen Calcanten und Kirchenknechte, können nur in sehr uneigentlichem Verstande zur Geistlichkeit gerechnet werden, und brauchen also, wenn man nicht mit ihnen Scherz treiben will, keine geistliche Betitelung, sondern entweder eine weltliche, oder gar keine.

Man nennet Niemand schlechtweg nach der bisher angeführten Titulatur, sondern man fügt in der Anrede noch Höflichkeitsbenennungen hinzu, so daß sie gewöhnlicher Weise 2, oder auch wohl 3 Zeilen beträgt. Die ordentliche Titulatur macht nämlich die erste Zeile aus;

die zweyte heißt hochzuehrender, insonders hochzuverehrender, höchstzuverehrender Herr ꝛc. Hinter Herr wird der Ehren- oder Freundschafts- und Verwandtschaftsname hinzu gesetzt; z. B. hochzuehrender Herr Vetter, insonders hochzuehrender Herr Secretär, höchstzuverehrender Herr Geheimerath. Vor diesen Benennungen findet auch werthgeschätzter und theuerster Statt, welches vor dem bloßen Worte Herr nicht gebräuchlich ist. Man kann auch den Ehrennamen bis in die dritte Zeile verschieben, wenn die zweyte Zeile bloß den Namen Herr enthält; z. B. Hochwürdiger, Hochgelahrter Herr, Höchstzuverehrender Herr Oberhofprediger. Ist außer dem Ehrennamen noch eine andere Benennung da, so wird diese bis in die dritte Zeile verschoben; z. B. Wohlgeborner Herr, Höchstzuverehrender Herr Geheimerath, Theuerster Gönner. Wer als Gelehrter einiger Maßen bekannt ist, oder in einer Bedienung steht, die nur der Gelehrsamkeit wegen ertheilt zu werden pflegt, heißt Hochgelahrter. Hochwohlgelahrter und Wohlgelahrter (die weniger seyn sollen als Hochgelahrter,) können ganz wegfallen. Hinter Hochgelahrter darf kein anderer Titel folgen, als der einen Gelehrten von Profession anzeigt; z. B. man kann wohl schreiben Hochehrwürdiger, Hochgelahrter Herr Rector, Hochgelahrter Herr Professor, aber nicht Hochgelahrter Herr Kriegsrath, sondern Kriegsrath muß alsdann bis in die dritte Zeile versparet werden. Vornehme Kriegsbediente, auch wohl vornehme Staatsbediente, die über gewisse Angelegenheiten den Oberbefehl führen, heißen hochgebietend; z. B. Hochwohlgeborner Herr, Hochgebietender Herr Generallieutenant. Gnädiger Herr wird dem ohne Bedienung lebenden Adel ohne Ausnahme gegeben. Bey denen, die eine Bedienung haben, kann man ihn oft weglassen. Subalternofficiere, Referendarii, u. d. gl. sehen das Gnädiger Herr nicht gern. Wer Gnädiger Herr in der

Anrede

Anrede heißt, wird im Briefe selbst Ew. Hochwohlgeb. Gnaden, auch wohl Ew. Hochwohlgeb. oder Ew. Gnaden schlechtweg genannt. Wenn Jemand zugleich eine weltliche und eine geistliche Stelle bekleidet, so hat die geistliche Titulatur den Vortritt. Z. B. ein Edelmann, der zugleich Domherr ist, heißt Hochwürdiger, Hochwohlgeborner Herr ꝛc. (im Briefe Ew. Hochwürdige Gnaden) und ein Prediger, der zugleich Geheimerath ist, Hochwohlgeborner, Hochehrwürdiger Herr. Vier Zeilen Anrede macht man nicht gern; z. B. anstatt:

Hochwohlgeborner Herr,
Gnädiger Herr,
Höchstgebietender Herr General,
Höchstzuverehrender Gönner,

schreibt man nur:

Hochwohlgeborner Herr,
Höchstgebietender Herr General,
Höchstzuverehrender Gönner.

Bloß in dem einzigen Falle kann die Anrede 4 Zeilen lang werden, wenn Jemand (nach S. 672) mit Magnifice angeredet wird; z. B.

Magnifice,
Hochwürdiger,
Hochgelahrter Herr,
Höchstzuverehrender Herr Generalsuperintendent.

Dreyerley ist noch bey dem Schreiben der Anrede zu bemerken: 1) daß man jede Zeile mit einem großen Anfangsbuchstaben schreiben müsse, welcher wieder wegfällt, wenn das Wort nicht mehr in der Zeile voran steht, (z. B. man schreibt zwar in Hochzuehrender Herr ein großes H, aber Insonders hochzuehrender Herr mit einem kleinen;) 2) daß es nicht nöthig sey, in der Mitte eines Ehrenwortes einen großen Buchstaben zu gebrauchen (z. B. Hochzuehrender Herr, nicht Hochzuehrender Herr, wiewohl HErr, wenigstens im Schreiben, ziemlich gebräuchlich ist;) 3) daß hinter

jeder Zeile ein Comma, aber nicht ein Ausrufungszeichen, stehen müsse.

Es haben viele die Frage aufgeworfen, ob es nicht besser sey, uns, nach Art der Franzosen und anderer Völker, der vielen Titulaturen gänzlich zu enthalten; aber die Titulatursucht ist nun einmal zu sehr eingerissen, und also muß es vor der Hand sein Bewenden dabey haben. So bald Jemand die Titulatur verbittet, so kann man ihn, nach französischer Art, kurzweg Mein Herr, oder allenfalls Hochzuehrender Herr ꝛc. nennen. Briefe unter Freunden und Verwandten erfordern auch so viele Umstände nicht. Nur wenige schreiben an ihren Vater Hochedelgeborner Herr, Hochzuehrender Herr Vater, obgleich manche nicht nur dieß thun, sondern so gar den Bedienungsnamen noch wohl hinzu fügen. Ist man seinen Verwandten ganz fremd, oder sind sie viel höher, als wir, so läßt man entweder den Verwandtschaftsnamen aus Bescheidenheit ganz weg, oder man setzt doch ihren völligen Titel vor. Vertrauten Freunden braucht man zu freundschaftlichen Anreden keine Vorschriften zu geben. Sie wissen es ohnehin schon, ob sie sich Wertheſter Freund, oder Beſter Freund, oder Theuerſter Freund, oder Mein Wertheſter, oder gar bey ihrem Geschlechtsnamen (Mein lieber Schulze ꝛc.) oder Vornamen nennen sollen. Dieß letztere ist auch die Art an ganz geringe Leute zu schreiben: mein lieber Jacob, mein lieber Meiſter Breme. Ja, man kann auch die Anrede in den Brief selbst einrücken, (Sie haben vollkommen Recht, beſter Freund,) oder sie, nach Art der Billette, ganz weglassen.

Auch an das Frauenzimmer gebraucht man die Titulaturen, aber lange nicht so allgemein und häufig. Gemeiniglich schreibt man nur Hochzuehrende Mademoiſelle, Hochzuehrende Frau, oft auch nur Mademoiſelle oder Madame schlechtweg, und in Ansehung der freundschaftlichen Benennungen wird es gehalten, wie bey den Mannspersonen. Sonst aber richtet sich die Titulatur des Frauenzimmers nach dem Stande ihrer Männer und Väter, und man schreibt z. B. an eine Königin: Allerdurchlauchtigſte,

Großmächtigſte Königin,

Allergnädigſte Königin und Frau;

an

an eine Gräfin: Hochgeborne,
Gnädigste Gräfin,
Gnädigste Gräfin und Frau.

Wegen des Titels Frau ist zu bemerken, daß derselbe auch allen unverheuratheten Prinzessinnen, regierenden Aebtissinnen und Gräfinnen von regierenden Häusern, gegeben wird. Gräfinnen, deren Väter keine eigentliche Grafschaft, sondern nur Landgüter besitzen, heißen bloß: Hochgeborne,
Gnädige Gräfin (oder Comtesse.)

Wenn ein adeliges Frauenzimmer einen bürgerlichen Mann hat, der nicht von gar zu schlechtem Stande ist, so läßt man ihr den Titel Hochwohlgeborne: außerdem muß sie mit der bürgerlichen Titulatur zufrieden seyn. Im Briefe selbst aber wird es mit den Benennungen Ew. Majestät, Ew. kaiserliche (königliche) Hoheit, Ew. Hochfürstliche Durchlauchten, Ew. Hochreichsgräfliche Erlauchten, Ew. Hochgräfliche Excellenz oder Gnaden, Ew. Hochwohlgeb. Gnaden, Ew. Gnaden, Ew. Hochwohlgebornen, Ew. Wohlgebornen, Ew. Hochedelgebornen und Ew. Hochedlen, vollkommen eben so gehalten, wie bey dem männlichen Geschlechte. Besonders muß man nicht vergessen, diejenigen verheuratheten Frauenzimmer Ew. Excellenz zu betiteln, deren Männern diese Benennung zukömmt, oder die für ihre eigene Person eine so hohe Bedienung haben, z. B. den Oberhofmeisterinnen an solchen Höfen, wo der Oberhofmeister die Excellenz erhält. Ein Frauenzimmer, die sich durch Schriften bekannt gemacht hat, nimmt es so leicht nicht übel, wenn man sie bey der übrigen Titulatur auch Hochgelahrte nennt; sonst aber erhält eine Frau dadurch, daß sie einen Mann vom gelehrten Stande hat, auf diesen Titel keinen Anspruch. Auf gleiche Art ist es mit der geistlichen Titulatur, die eben so wenig vom Vater seinen Kindern, und vom Manne seiner Frau, mitgetheilt wird. Die Frau eines vornehmen

men Geistlichen heißt also Wohlgeboren, die Frau oder Tochter eines Predigers oder Schulmannes Hochedelgeboren ꝛc. Hingegen heißen vornehme Frauenzimmer, welche Mitglieder hoher Stiftsorden sind, Hochwürdig; diejenigen, welche zu geringern Stiftern und Klöstern gehören, behalten die bürgerliche Titulatur.

Der Brief selbst wird hinter einander fort, oder wenn mehrere Materien darin vorkommen, in verschiedenen Absätzen geschrieben. Wenn man Jemand einen Brief in die Feder sagt, so bedient man sich alsdann der Worte a linea, um anzuzeigen, daß er einen neuen Absatz machen, oder eine neue etwas eingerückte Zeile anfangen müsse.

Zur Unterschrift würde es genug seyn, wenn man zur rechten Hand unten seinen Namen, und linker Hand den Ort und den Tag des Schreibens setzte; aber die Gewohnheit hat eine Schlußversicherung eingeführt, wobey beynahe eben so viel zu merken ist, als bey der Anrede. An einen Freund schreibt man am kürzesten: Ich bin

(Ihr oder Dero)

aufrichtigster Freund.

Unter aufrichtigster Freund kömmt der Name, und gegenüber zur linken Hand in der ersten Zeile der Name des Ortes (Berlin,) in der zweyten Tag und Jahr (den 1. Sept. 1787.) Das ist bey einem Freunde; aber bey andern, die nicht so vertraut mit uns sind, werden mehrere Complimente erfordert. 1) Anstatt ich bin, sagt man, nach Beschaffenheit der Umstände, ich verharre, ich bin (verharre) mit vieler (großer, größter, vollkommener, vollkommenster, unveränderlicher) Hochachtung; ich werde nie aufhören zu seyn; ich verharre bis an das Ende meines Lebens; ich habe die Ehre, mit vollkommenster Ehrerbiethung zu verharren; ich ersterbe in unterthänigster Ehrfurcht (tiefster Ehrerbietung) u. s. w. 2) Anstatt des Dero oder

Ihr-

Ihr wiederholt man entweder die ganze Anrede, und läßt Ihr oder Dero weiter nach unten zu darauf folgen; oder man wiederholt auch nur den Titel, den man im Briefe gebraucht hat; z. B. Ich verharre Ew. Hochedelgeb. ergebenster Diener; oder endlich, man nimmt auch noch die letzte Zeile der obern Anrede im Genitiv dazu, z. B. ich verharre

Ew. Hochedelgeb.
Meines hochzuehrenden Herrn Rathmannes
gehorsamster Diener.

3) Anstatt des aufrichtigsten Freundes, giebt es viele höfliche Benennungen, die nach dem Range der Personen, an die man schreibt, eingerichtet werden. Man schreibt nämlich auch ergebenster Freund und Diener, ergebenster Freund und gehorsamster Diener, schuldigster Diener, bereitwilligster Diener, gehorsamer Diener, gehorsamster Diener, ganz gehorsamster Diener, unterthänigster Diener, gehorsamster Knecht, unterthänigster Knecht, allerunterthänigster Knecht. Zuweilen wird auch noch sonst wohl eine Benennung beygefügt, dergleichen die ist, wenn Prediger sich Jemandes Fürbitter bey Gott nennen. An gemeine Personen läßt man Diener weg; das aber fällt ins Lächerliche, wenn Privatpersonen, nach Art großer Herren, sich jemandes wohlgewogenen, oder wohlaffectionirten, oder gar seine gnädige Herrschaft nennen. Unter seinen Namen setzt man zuweilen sein Amt, damit der andere wisse, wie er die Aufschrift der Antwort einzurichten habe, zuweilen auch die Straße und das Haus, wo man wohnt, wofern man diese Bemerkung nöthig findet; nur muß man dieses nicht in mehrern Briefen hinter einander thun, wie einige pflegen, die dadurch weiter nichts als Unverstand oder Stolz verrathen. Verheurathete Frauenzimmer fügen auch ihren väterlichen Namen an Unbekannte bey, damit sich dieselben in der Aufschrift darnach richten können.

Die Bemerkung des Ortes und des Tages geschieht von einigen, besonders von Kaufleuten, nicht dem Namen gegenüber zur linken Hand, sondern gleich zu Anfange des Briefes noch vor der Anrede, ganz zur rechten Hand. Einige setzen alsdann dem Orte und Tage gegenüber ganz zur linken Hand den Namen der Person, an die der Brief gerichtet ist; z. B.

Herrn Cuno in Amsterdam. Hamburg.
d. 10. Aug. 1784.

Das letzte hat für den Briefschreiber selbst den Vortheil, daß er beym Zusammenlegen nicht den unrechten Brief nehme, oder daß er ihn auch durch einen andern zusammen legen, und durch eben denselben die Aufschrift darauf machen lassen kann. Ort und Tag an der Spitze des Briefes können wohl nicht viel helfen; das erste, was man zu wissen verlangt, ist der Name des Absenders; also müßte man den noch viel eher dem Briefe vorsetzen. Doch am Ende ist es freylich gleich viel, ob Ort und Datum vor oder hinten steht, wenn beydes nur nicht ganz und gar weggelassen wird, wodurch bey Briefen von Wichtigkeit zuweilen viel Verwirrung entsteht. Ein noch größerer Fehler ist, wenn man seinen Namen wegläßt, da alsdann der Empfänger nicht weiß, an wen er seine Antwort zu richten habe. Ein einziger Fall kann sich ereignen, wo es offenbar besser ist, Ort und Tag gleich beym Anfange des Briefes zu melden. Man schreibt nämlich oft an gute Freunde, ohne daß man weiß, wie bald man den Brief abschicken werde. Da setzt man nun oben den Tag, an welchem man zu schreiben angefangen hat. An einem andern Tage fährt man im Briefe fort, nachdem man ein neues Datum eingerückt; und so können alle Tage eines Monates in einem einzigen Briefe stehen, wenn man nämlich so lange darüber geschrieben hat. Ist der Brief auf Reisen geschrieben, so ist es ebenfalls am bequemsten, so die Oerter anzuzeigen, wo man seinen Brief fortgesetzt hat. Hiedurch erspart man die Weitläuftigkeiten, die man bey der gewöhnlichen Art, Ort und Tag erst am Ende zu bemerken, machen muß. In Briefen an Vornehmere setzt man Ort und Tag nie gern voran.

Noch pflegen einige ihrem Namen gegenüber, (unter die Bestimmung des Tages, wenn sie dieselbe bis ans Ende versparen,) die Anmerkung in Eil, oder in großer Eil, oder in größter Eil, zu setzen. Manche vergessen dieses Förmelchen nie, weil sie gern für geschäftige Leute angesehen seyn wollen. Hat man über Mangel der Zeit zu klagen, so läßt sich das im

Briefe

Briefe selbst auch anbringen, ob es gleich auch da zuweilen lächerlich wird. (In größter Eile habe ich die Ehre zu melden; so fangen einige fast jeden Brief an.) An Vornehmere muß man nie in Eile schreiben, wenn es sich ändern läßt, und also es noch viel weniger darunter setzen; erfordern es aber die Umstände, so bezeugen diese die Eilfertigkeit schon selbst genügsam.

Einige ganz besondere Umstände können es nothwendig machen, so gar die Stunde des Tages zu bemerken, in welcher man geschrieben, z. B. wenn man von einem Kranken, von einer noch fortwährenden Feuersbrunst, u. s. w. Nachricht ertheilt.

Wenn man keinen Kalender bey der Hand hat, und die Zahl des Monatstages nicht weiß, so hilft man sich, so gut man kann, mit dem Namen des Wochentages, z. B. am Sonntage Palmarum, am Montage nach *Dom.* 12. *post Trin.* (d. i. Dominica duodecima post Trinitatis, dem zwölften Sonntage nach Trinitatis;) doch muß man bedenken, daß dergleichen Bestimmungen manchem nicht viel helfen können, weil er darüber den Kalender nachsehen muß.

Diejenigen, welche in Oertern wohnen, oder nach solchen Oertern schreiben, wo der verbesserte Kalender noch nicht eingeführt ist, sondern der alte julianische noch beybehalten wird, pflegen erst das Datum des julianischen, und unter denselben den Tag des gregorianischen Kalenders zu setzen, z. B. den $\frac{17}{28}$ März. Jenes wird der alte, dieses aber der neue Styl genennet. Andere wollen durch einen Bruch den Monat und seinen Tag, an welchem sie schreiben, andeuten, z. B. mit $\frac{3}{28}$ bezeichnen sie durch die 3 den dritten Monat des Jahres, und durch die 28 den acht und zwanzigsten Tag desselben, und also den 28. März.

Wenn man in einem Briefe etwas vergessen hat, oder, wenn nach Endigung des Briefes noch etwas wichtiges vorgefallen ist, so setzt man noch unter die Unterschrift seines Namens eine so genannte Nachschrift oder ein Postscript. Es ist sehr gewöhnlich, den Nachschriften die Buchstaben N. S. (d. i. Nachschrift) oder P. S. (Postscriptum) vorzusetzen; man sieht aber wohl, daß dieses von gar keinem Nutzen seyn könne; denn es ist ja an und für sich schon klar, daß es eine Nachschrift und kein Stück des Briefes selbst sey. Gemeiniglich rührt es aus Unachtsamkeit her, wenn man Nachschriften macht. Daher darf man sie an Personen, denen

nen man Ehrerbietung schuldig ist, nie anders, als im Falle eines plötzlich vorgefallenen Umstandes, wodurch es unmöglich gemacht wird, den Brief wieder umzuschreiben, gebrauchen. Es versteht sich aber, daß dieser Umstand für denjenigen selbst wichtig seyn muß, an den man schreibt; denn wenn er bloß für uns wichtig ist, so ist die Unhöflichkeit eben so wohl da, als wenn wir die größte Kleinigkeit gemeldet hätten. Wenigstens muß man, wenn man schlechterdings an Höhere ein Postscript beyzufügen genöthigt ist, sich deswegen auf eine geschickte Art entschuldigen. An einigen Leuten hat man bemerkt, daß ihre Nachschriften immer länger zu werden pflegen, als ihre Briefe selbst; an andern, daß sie immer einerley Sache in die Nachschrift bringen. Beydes wird lächerlich. Noch andere schließen ihre Postscripte immer mit Adieu, welches sie sich aber abgewöhnen müssen, wenn sie nicht zu dem gemeinen Haufen gerechnet werden wollen.

Sonst hat man beym Schreiben der Briefe noch folgendes zu bemerken: 1. Man wählt an Personen, denen man Hochachtung schuldig ist, gutes feines beschnittnes Papier, und gute schwarze Tinte, die aber nicht klebrig seyn muß.

Wenn man an hohe Personen schreibt, nimmt man gemeiniglich auf dem Schnitt vergoldete und ganze Bögen, auch wohl halbe Bögen von großem Format im Quart gebogen. Bey Kaufleuten unter sich ist vielfältig der Gebrauch, einen halben Bogen in Folio von oben herunter zu schreiben. Des Postpapieres bedient man sich, wenn man Briefe nach solchen Orten zu senden hat, wohin das Porto theuer ist; man muß aber sich dabey in Acht nehmen, daß dasselbe nicht durchschlage. Sollte dieses geschehen, so kann man die beschriebene Seite auf der andern unbeschrieben lassen, und auf einer frischen anfangen.

Das Beschneiden eines Briefbogens geschieht lieber vor, als nach dem Schreiben, weil man sonst in Gefahr geräth, von den etwas zu lang gewordenen Zeilen einen Theil der Buchstaben wegzuschneiden. Wenn Jemand seine Zeilen schief zu machen pflegt, so kann er diesem Fehler dadurch

einiger Maßen wieder abhelfen, daß er seine Briefe beschneidet, nachdem sie bereits geschrieben sind. Leute, die viel Briefe zu schreiben haben, pflegen sich solches Papieres zu bedienen, das vom Buchbinder beschnitten ist, so daß sie die Scheere nur beym Umschlage des Briefes nöthig haben.

2. Man bemühet sich, so gut und leserlich zu schreiben, als man nur kann; und wenn man ja eine schlechte Hand schreibt, so macht man die Buchstaben lieber groß, als klein, weil dadurch das Aussehen derselben etwas erträglicher wird. Weiß man jedoch, daß derjenige, an den man schreibt, durch ein Vergrößerungsglas zu lesen pflegt, so muß man kleine Buchstaben machen, weil jede weitläuftige Schrift durch das Glas unangenehm ins Auge fällt. Besonders unterschreibe man seinen Namen recht deutlich.

3. Die Zeilen schreibt man in gehöriger Entfernung von einander, und zwar läßt man um desto mehr Raum dazwischen, je vornehmer derjenige ist, an den der Brief gerichtet ist.

4. Vor der Anrede bleibt, bey Briefen an sehr vornehme Personen, gute drey Finger breit Platz, etwas weniger nach derselben, und ungefähr eben so viel (als nach der Anrede) an dem linken Rande und unten. Hingegen muß, nach dem rechten Rande zu, nie ein beträchtlicher unbeschriebener Platz gelassen werden, wodurch ein Brief von andern geschriebenen Aufsätzen und gedruckten Sachen unterschieden ist, in welchen immer nach dem äußern Rande, er mag nun nach der rechten oder linken Hand zu stehen, ein breiter Rand bleibt.

5. Man fängt die zweyte und die folgenden Seiten des Briefes etwas höher an, als die Anrede auf der ersten, und endigt sie auch alle gleich tief.

6. Es schickt sich nicht, wenn man an Vornehme schreibt, seinen Namen weit von dem untern Rande zu schreiben, wenn er auch dadurch von dem ich verharre (s. S. 678) noch so weit entfernt werden sollte.

7. Streusand muß in Briefen an Vornehme nicht gebraucht werden, sondern man muß sie von selbst troknen

ken werden lassen. Unter guten Freunden dürfen manche von diesen Regeln gar nicht, und die übrigen nicht aufs strengste beobachtet werden.

Die Billette, welches Briefe sind, die man an Jemand schreibt, der an demselben Orte wohnt, unterscheiden sich in der innern Einrichtung von den ordentlichen Briefen vornämlich dadurch, daß die weitläuftigere Anrede wegbleibt. Man setzt nämlich über den Brief nur die Buchstaben P P. (Præmillis præmittendis, d. h. mit Voranschickung alles dessen, was billig vorangeschickt werden sollte,) oder P. T. (Pleno Titulo, mit vollständigem Titel, d. i. dessen vollständigem Titel ich durch Auslassung desselben nichts benommen haben will,) oder Tit. deb. (Titulo debito, mit gebührendem Titel,) oder S. T. (salvo titulo, d. i. ohne Jemandes Titel zu nahe zu treten,) und höchstens nach demselben noch Hochzuehrender Herr. Einige machen bloß einen Haken anstatt der gedachten Buchstaben. Im Billet selbst werden die gewöhnlichen Titulaturen beobachtet. An sehr vornehme Personen schickt man keine Billette, wenn man auch mit ihnen in einer Stadt wohnt. Größer, als die innere, ist die äußere Unterscheidung der Billette von den Briefen, wie ich weiter unten zeigen werde.

Die Zusammenlegung eines Briefes geschieht entweder mit oder ohne Couvert. Gemeiniglich ist ein Brief in Quartform; nach dieser will ich auch die Zusammenlegung, die man doch besser aus dem Zusehen, als aus Beschreibungen, lernt, beschreiben. Ein Brief, der in ein Couvert kommen soll, wird zuerst von der rechten zur linken Seite zusammen gefalten, so daß er die Form eines langen Octavbuches bekömmt. Hernach faltet man ihn von oben nach unten herunter, jedoch gemeiniglich so, daß der obere Rand von dem untern noch etwann einen guten Querfinger entfernt bleibt; denn sonst nähert sich der Brief der vollkommen viereckigen Gestalt zu sehr. Nun wird das Couvert umgeschlagen, welches

von

von gröberm Papier seyn kann, als der Brief selbst. Erst geschieht dieß von den beyden langen Enden, und hernach von den beyden kürzern. Man sticht darauf, mit der Spitze einer Papierscheere, einen Punct durch, den man nach dem Augenmaße für den Mittelpunct des Couverts hält. Nach diesem Puncte beschneidet man das Couvert; das eine untere Blatt gerade zu, und die beyden obern von der Ecke nach dem Mittelpuncte. Was an den schmalen Seiten übrig bleibt, kann entweder in den Brief hinein gesteckt oder abgeschnitten werden. Wenn ein Brief auf allen vier Seiten beschrieben ist, so richtet man es so ein, daß die Namensunterschrift auf der Petschaftseite oben unter der Ecke rechter Hand zu liegen kömmt; und eben auf die Art werden auch die Briefe, die weniger als vier beschriebene Seiten halten, in das Couvert geleget, so daß nämlich die offene Seite des Briefes zur rechten Hand des Siegels, und die zugebogene zur linken Hand liegt. Einige nehmen zu Couverten blaues Papier, aber nur an sehr gute Freunde.

Briefe ohne Couvert müssen auf der letzten Seite nicht beschrieben seyn. Die gewöhnliche Art der Zusammenlegung der letztern ist folgende. Man legt den aus zwey Quartblättern bestehenden Brief mit dem Rücken (d. i. mit der durch das Brechen des Bogens entstandenen Falte) nach sich, und schlägt ihn von der rechten und linken Seite zusammen. Darauf faltet man ihn mit dem Rücken nach oben zu, so daß oben etwann ein daumenbreiter Platz bleibt. Hernach wird das Uebriggebliebene umgeschlagen, und in dasselbe das größere Ende hinein geschoben.

Eine andere Art des Zusammenlegens läßt sich am besten mit einem Quartblatte, welches nur auf einer Seite beschrieben ist, zeigen. Man legt die beschriebene Seite vor sich, daß der weiße Rand zur linken Hand oben zu liegen kömmt. Nun biegt man den Brief nach oben zusammen, doch so, daß man oben ei-

nen guten Finger oder Daumen breit Platz läßt. Das Uebriggebliebene wird umgeschlagen, hernach der ganze Brief umgekehrt, von beyden Seiten so gefalten, daß die Zusammenfügung ungefähr in der Mitte geschieht, und zuletzt in einander geschoben. Durch eine solche Zusammenlegung erhält man zween Vortheile: 1) daß das Siegel durch einen Neugierigen nicht so leicht losgemacht werden kann; denn da es alle 4 Zipfel des Briefes faßt, so müßte er es ganz ablösen, um den Brief eröffnen zu können, und bey andern Briefen darf dieses kaum halb geschehen; 2) daß auch durch Herausziehung des Inwendigen nicht eine oder die andere Zeile lesbar wird. Bey andern Briefen ohne Couvert, hat das letztere Statt, wenn man sie nicht inwendig noch besonders versiegelt. Auch bey einem aus zwey Blättern bestehenden Briefe läßt sich die letztere Art der Zusammenlegung mit einigen geringern Veränderungen anbringen.

An vornehme Personen bedient man sich immer eines Couvertes, imgleichen bey Briefen, worin wichtige Zettel oder auch Geld enthalten ist. Auch ist ein Couvert deshalb vorzuziehen, weil dadurch die Schrift des Briefes auf keine Art beschädiget wird.

Kaufleute unter sich, legen die Briefe compendiös zusammen, und bedienen sich keines Couverts. Uebrigens steht es nicht kaufmännisch, einen Brief in mancherley seltsame Falten, oder in ein allzu kleines Format, zusammen zu legen.

Das Zusammenlegen eines Billets geschieht auf folgende Art. Man legt es so, daß vier Blätter daraus werden, deren äußerste Seiten weiß sind. Drey Zipfel schlägt man durch einen scharfen Kniff, der, so viel möglich, von Ecke zu Ecke gehen muß, unter, und den vierten schlägt man über, um ihn fest zu siegeln. Um Sachen von Wichtigkeit, oder um Billette an vornehme Personen, schlägt man einen besondern weißen ganzen oder halben Bogen, und legt ihn

auf

auf die vorher beschriebene Art zum Zusiegeln zusammen. Daß man an Personen, die, gegen uns gerechnet, sehr vornehm sind, die Billetform nie gebrauchen müsse, ist schon oben, S. 684, erinnert worden.

Das Zusiegeln geschieht entweder mit gutem Lack, (denn das schlechte bröckelt ab, kann abgelöset werden, und fällt übel ins Auge) oder mit Oblaten. Obgleich Oblaten fester siegeln, als Lack, so darf doch ein Brief an vornehme Personen nie mit Oblaten gesiegelt werden. Wer mit Oblaten siegeln will, muß solche, ehe er sie unterleget, nicht allein erst anfeuchten, sondern er kann auch die Stelle des Papieres, wo er das Petschaft drücken will, etwas naß machen, so wird das Siegel desto schöner sich drucken und vorstellen. Wer ein gewöhnliches Couvert mit einer Oblate siegeln will, muß ein viereckiges Stückchen Papier darüber kleben, um das Petschaft aufdrücken zu können, und doch hat ein solches mit Oblate gesiegeltes Couvert inwendig nie die rechte Befestigung, wofern man es nicht ausdrücklich erst trocknen läßt, ehe das äußere Siegel aufgedrückt wird.

Wer mit Lack zusiegeln will, muß das Papier, welches unter das Petschaft kömmt, schlitzen, da man denn befinden wird, daß das Lack nach diesem sehr schwer, und gar unmöglich davon wegzubringen ist, ohne daß man die kleinen Stückchen des Papieres nicht zerreißen sollte. In Trauerfällen nimmt man schwarzes Lack. Ist die Trauer auf unsrer Seite, so machen doch die Briefe an sehr vornehme Personen, wofern es nicht ausdrückliche Berichte eines Todesfalles sind, eine Ausnahme, und werden roth gesiegelt. Eigentliche Beyleids- oder Condolenzbriefe sind in allen Fällen schwarz zu siegeln; aber sonst nimmt man an trauernde Personen, wenn man nicht selbst zur Familie gehört, oder sonst Trauer hat, kein schwarzes Lack, oder sie müßten, gegen uns gerechnet, sehr vornehm seyn.

Weiße Oblaten gelten in allen Fällen; aber in Trauerfällen gelten schwarze nur allein, und die von andern Farben nicht.

Man kann auch mit Mundleim einen Brief zumachen, indem man den Leim etwas naß macht, sodann den Brief an dem Orte, wo man sonst die Oblaten hinzulegen pflegt, bestreichet, das Petschaft darauf sezt, und stark darauf drückt. Wenn es getrocknet ist, kann den Brief, ohne ihn zu zerreissen, Niemand aufmachen. Zu diesem Gebrauche hat man eine besondere Art mit Zinnober gefärbten Mundleim.

Einen Brief ohne Petschaft zuzuschließen, daß er nicht von einem jeden unverlezt eröffnet werden könne. Man lege erstlich einen Brief, wie gewöhnlich, zusammen, wie in Fig. 385, mit a b c d verzeichnet ist. Solcher soll bey r geschlossen werden. Hernach schneide man ein langes schmales Papierchen, ungefähr zweymal so lang als e o, in der Breite g h, und lege es doppelt zusammen. Ferner stecke man in der Mitte bey i, einen Schliz nach der Länge herunter, daß man das zusammengelegte Papier e g h dadurch ziehen könne. Man lege das Papier o e nach der Länge zusammen, stecke es mit dem Theile e durch den erstgemachten Schliz, daß der Theil f gegen sich her sehe, und ziehe es also durch den Schliz bis an den untersten Theil in der Länge i u, schlage solchen Theil, der außen bleibt, zu beyden Theilen um, daß er die Gestalt i k l p q bekomme, lege gleicher Maßen das Stück auf der andern Seite auch um, daß es gerade aufliege, und bey r herab hänge. Nachher stecke man wieder ein wenig unter i bey t dergleichen Schliz, biege das längliche Papier um r, fahre mit e durch den neugemachten Schliz, und mache es wie zuvor. Dieses kann man 3, 4 oder mehr mal nach Belieben wiederhohlen. Zulezt ist der Brief, der Form nach, auf einer Seite wie auf der andern. Um das Ende des länglichen Papieres aber zu verbergen, mache man noch einen Schliz, daß derselbe schief hindurch gehe, und doch das Papier e o, welches noch übrig ist, nicht mit durchstochen werde. Man stecke den Theil e durch den neugestochenen Schliz, ziehe es unten durch ganz behutsam an, wende den Brief um, schneide das übrige Stück des länglichen Papieres nahe bey dem Schliz ab, und überstreiche es an beyden Orten mit einem Falzbeine, so kann man weder Anfang noch Ende daran sehen.

Auf

Auf eine andere und kürzere Art pflegen die Italiäner Briefe, welche weit auf den Posten laufen müssen, mit einem Faden zu vernähen, woran weder Anfang noch Ende gesehen wird, der aber doch allem Eröffnen widerstehet.

Die Aufschrift eines Billets pflegt fast immer deutsch zu seyn. Man setzt sie, wenn es seyn kann, auf eben die Seite, wo das Siegel steht; sonst aber kann sie auch, wenn daselbst kein recht bequemer Platz ist, auf die andere Seite zu stehen kommen. Von den Titeln desjenigen, an den man schreibt, wählt man nur den vornehmsten, und dazu setzt man die Titulatur, die ihm sonst im Briefe selbst gegeben wird (S. 667, f.); z. B.

An des
Königl. Geheimenraths,
Hrn. von Fr.
Hochwohlgeb.

An Leute, die weit niedriger sind, als wir selbst, könnten wir Billette auch mit französischen Aufschriften versehen; z. B.

Pour
Monsieur N.

Der Zusatz zu Händen oder zu eigenen Händen ist fast in allen Fällen so gut als überflüssig.

Bey Briefen ist es gewöhnlich, die Aufschriften französisch zu machen; doch werden Briefe an Kaufleute gemeiniglich mit deutschen Aufschriften versehen; z. B.

Herrn
Herrn F. G. Lehmann,
berühmten Kaufmann

zu

F.

oder: Herrn
Herrn J. P.
vornehmen Buchhändler
zu
B.

Einige schreiben auch auf gleiche Art an Leute, die in Aemtern stehen, und zwar entweder mit einem doppelten Herr, welches gewöhnlicher ist, oder mit Gebrauch der Titulaturen (Hochedelgeb. ꝛc.); z. B.

An
des Königl. Salzinspectors
Herrn K.,
Hochedelgeb.
zu
B.

Herrn,
Herrn S.,
Herzogl. Sächsischem Oberschleuseninspector,
Zolleinnehmer und Steinfactor
zu
M.

Aber in dem letztern Falle sind nun die französischen Aufschriften bis jetzt fast allein in der Mode. Hiezu dient folgende kleine Anleitung, die ich am besten in eine Anzahl von Anmerkungen zusammen fassen kann.

1. Man ordnet die Titel so, daß die wichtigsten allemal voran zu stehen kommen; z. B. Oberhofmarschall, Staatsminister, Präsident sämtlicher Collegien, Ritter des N. Ordens; Generallieutenant und Chef eines Regiments, Gouverneur von N., Ritter des N. Ordens, Domherr zu S.; Consistorial- und Kirchenrath, Superintendent, Beichtvater des Fürsten. Hiebey ist noch zu merken, daß, wenn Jemand einen academischen Titel oder einen Titel der Geburt hat, man denselben nicht unter seine Aemter, sondern entweder vor oder gleich nach seinem Namen setzt; z. B.

A Mon-

A Monsieur,
Monsieur le Docteur W..,
Conseiller privé de S. M. le Roi de Prusse, &
Membre honoraire de l'Academie de N.

A Monsieur,
Monsieur le Comte de Z..,
Ministre d'Etat &c.

A Monsieur,
Monsieur de L..,
Comte de l'Empire, Feldmaréchal-Général
des Armées de S. M, &c.

Auch werden die Namen der Dörfer, wovon Jemand Herr ist, seinen Aemtern zuweilen, besonders wenn diese nicht viel zu bedeuten haben, vorgesezt; gemeiniglich stehen sie aber nach; z. B.

A Monsieur,
Monsieur le Comte de S..,
Seigneur dé S.., T.. & R.., premier
Lieutenant au Regiment de S.

A Monsieur,
Monsieur le Baron de D..,
Grand Maréchal de la Cour de S. M. le Roi
de N.., Chevalier de l'Ordre de N. Seigneur
de Trautmansdorf & d'autres terres.

Endlich wird bey denjenigen hohen Personen, die auch im Französischen einen Titel in der Anrede führen (z. B. Ew. Majestät, Hoheit, Durchlauchten, Eminenz, Excellenz) derselbe in der Aufschrift voran gesezt; z. B. die Aufschrift an den Kaiser fängt also an: *A Sa sacrée Majesté*, oder *A Sa Majesté Imperiale*, allenfalls auch *Au très-haut, très-puissant & très-invincible Prince*; die Aufschrift an einen kaiserlichen Prinzen: *A Son Alteſſe Imperiale*; an einen König: *A Sa Majesté*, oder *Au très-haut & très-puissant Prince*; an einen königlichen Prinzen, oder an einen Prinzen von königlichem Geblüte: *A Son Alteſſe Roïale*; an den Papst: *Au*

très-haut & très-saint Pere en Dieu; an einen Churfürsten: *A Son Alteſſe Electorale*, oder, wenn es ein geiſtlicher Churfürſt iſt: *A Son Alteſſe Electorale & Révérendiſſime*; an einen Herzog, Fürſten, Landgrafen, Markgrafen: *A Son Alteſſe Séréniſſime*; an einen Erzbiſchof, Biſchof, gefürſteten Abt, einen Johanniter oder Heermeiſter: *A Son Alteſſe Révérendiſſime*; an einen nicht gefürſteten Abt: *A Son Excellence Révérendiſſime*; an die Generalſtaaten: *A Leurs hautes puiſſances*; an einen Cardinal: *A Son Eminence*; an einen Reichsgrafen: *A Son Excellence Illuſtriſſime*; an vornehme Generale, Staatsminiſter, und alle, denen im Deutſchen der Titel Excellenz zukömmt: *A Son Excellence*; an einen bürgerlichen Abt: *A très Révérend.* *A Son Magnificence*, ſchreibt man ſo leicht nicht mehr, wenn gleich Jemand im Briefe ſelbſt der Titel Magnificenz (S. 671, f.) gegeben wird; noch weniger an einen Gelehrten: *A Son Excellence* (S. 670).

2. Alle ſelbſt regierende oder von regierenden abſtammende Perſonen, auch vornehme Grafen, Freyherren und Staatsminiſter heißen *Monſeigneur* nicht *Monſieur*; alle Prinzeſſinnen, auch die unverheuratheten, *Madame* (*). Regierende Perſonen werden von den nicht regierenden durch das hinzugeſetzte Wort *régnant* unterſchieden. Z. B. *A Son Alteſſe Séréniſſime, Monſeigneur Charles, Duc régnant de Bronſwic-Wolfenbuttel. A Sa Majeſté, Madame A. T., Reine régnante de N* (**).

Ei-

(*) Auch diejenigen unverheuratheten Gräfinnen, die im Briefe ſelbſt Frau heißen (ſ. S. 677), werden in der Aufſchrift Madame genannt. Zuweilen wird einer Prinzeſſin der Name Madame oder auch Mademoiſelle von dem Landesherrn vorzüglicher Weiſe beygelegt, alsdann ſchreibt man bloß: A Madame, A Mademoiſelle, und weiter nichts.

(**) Bey regierenden Perſonen kann auch der Taufnahme weggelaſſen werden, wie hier oben Charles und A. T. Hingegen ſind ſie bey nicht regierenden Perſonen aus fürſtlichen oder hohen gräflichen Häuſern nothwendig. Bey den Königinnen iſt der Zuſatz régnante zu entbehren, weil ſie ohnehin von den verwitweten Königinnen durch den Beyſatz Douairiere, der dieſen ertheilt wird, ſchon unterſchieden ſind.

Einige schreiben anstatt *régnant*, unrichtig *régent*. *Régent* heißt Regent, d. i. der im Namen eines andern Fürsten die Landesregierung führt. Es kann Jemand in einem Lande Duc, Prince &c. régnant, und in dem andern Régent seyn, alsdann wird beydes in die Aufschrift gebracht; z. B. *A Son Alteſſe Séréniſſime, Monſeigneur R., Duc régnant de N. & Duc régent de P.* Régent schlechtweg muß man zuweilen auch sezen; z. B. wenn Jemand im Namen eines unmündigen Churfürsten die Regierung führte, würde er nicht Electeur Régent, sondern Régent de l'Electorat heißen müssen. In diesem Falle wird zuweilen auch Administrateur gebraucht.

3. An schlechte Handwerksleute pflegt man in Frankreich Maitre zu schreiben (*A Maitre Jaques Dindon*); bey uns macht man, sobald man Monsieur für einen Handwerksmann zu hoch hält, die ganze Aufschrift lieber Deutsch (An Meister Jakob Hahn). Dieß lezte gilt überhaupt von allen, die man nicht Monsieur nennen will, z. B. Livreebedienten.

4. Dasjenige Frauenzimmer, welches nicht vermöge seines Standes auf die Titel A la très-haute & très-puiſſante Princeſſe, A Sa Majeſté, A Son Alteſſe, A Son Excellence, Anspruch machen kann, heißt gemeiniglich nur Madame oder Mademoiſelle schlechtweg. Doch werden bey einigen Vornehmern die Namen der Aemter ihrer Männer (*) dem Geschlechtsnamen vorgesezt, z. B. *A Madame, Madame la Conſeillère Schulze.* Hingegen wird der väterliche Name verheuratheter Frauenzimmer mit auf den Brief gesezt; z. B. *A Madame Madame la Conſeillère Schulze, née Müller*; und hier ist gleich zu merken, daß man die deutsche Endung in

(*) Nur lassen sich im Französischen nicht alle Amtsnamen so gut in das weibliche Geschlecht versezen, als im Deutschen. Man schreibt z. B. wohl Madame la Préſidente, Madame la Générale, Madame la Colonelle, aber nicht Madame la Miniſtre d'Etat, Madame l'Inſpecteuſe, Madame la Profeſſeuſe, Madame la Receveuſe, Madame la Senateuſe, Madame la Treſorière de la ville &c.

(Schulzinn, Müllerinn) aus französischen Aufschriften weglassen müsse. An unverheurathete Frauenzimmer von adelichem sowohl als bürgerlichem Stande bedient man sich bloß des Titels Mademoiselle (*); z. B. *AMademoiselle, Mademoiselle N.* oder *de N.* Nur wird bey gräflichen Töchtern la Comtesse, und bey freyherrlichen la Baronne dem Namen vorgesetzt. Wenn mehrere Schwestern da sind, wird der Vorname beygefügt. An die jüngste schreibt man auch wohl nach dem Namen la cadette, an die älteste l'ainée (**). Frauenzimmer, welche eigene Bedienungen, Aemter oder Würden haben, z. B. Oberhofmeisterinnen, Sängerinnen, Stiftsdamen ꝛc. erhalten eine ordentliche Titulatur. An adeliche Wittwen (selten an sehr vornehme bürgerliche) schreibt man: *A Madame, Madame la Douairiere de N. née* &c. an andere nur la Veuve anstatt Douairiere.

5. Die Deutschen haben in ihren französischen Aufschriften es eingeführt, (denn die Franzosen thun es nicht), zu gewissen Aemtern die Zusätze très-illustre, très-celébre, très-renommé (berühmtem), très-fidéle (getreuem), très-merité (verdientem), très-digne (würdigem) hinzuzufügen. Wenn man dieß einmal beybehalten will, so muß man sich nur vor drey Fehlern dabey hüten. Erstlich muß man sie keinen sehr vornehmen Personen geben, die dadurch sehr schlecht geehrt sind, wenn man sie würdig, berühmt ꝛc nennt. Zweytens muß man sie nicht am unrechten Orte anbringen. Ein Candidat des Predigtamtes kann wohl très-digne, aber nicht très-mérité heißen. Ein Prediger ist très-fidéle, ein Schulmann très-mérité oder très-celébre, ein Professor très-illustre, oder

(*) In Frankreich pflegen vornehmere Personen an geringere verheurathete Frauenzimmer nur Demoiselle zu schreiben. Bey uns würde dieß zu unhöflich scheinen. Sobald man Madame und Mademoiselle für zu viel hält, wird die Aufschrift Deutsch.

(**) Eben diese Erinnerungen sind auch in Ansehung derjenigen Mannspersonen zu machen, die sonst durch nichts von einander unterschieden werden können.

oder très-célebre; très-célebre auch wohl ein Künstler; très-renommé ein Kaufmann und jeder angesehene Handwerksmann. Die Klügern in allen Ständen sehen es lieber, oder nehmen es wenigstens nicht übel, wenn man sie mit solchen Zusätzen verschont. Drittens muß man das très-digne &c. ja zu dem Worte setzen, wozu es gehört; z. B. Candidat très-digne du Ministère, nicht du Ministère très-digne; denn das würde heißen Candidat des würdigen Predigtamtes.

Gemeiniglich fügt man auch auf dem Briefe bey, in wessen Diensten, bey welchem Collegio, Regimente u. s. w. Jemand sein Amt verwalte. Hiezu bedient man sich des ordentlichen französischen Genitivs de, du, de la, des, zuweilen des Dativs, zuweilen au service, und selten, wenigstens nur bey geringern Bedienungen, pour. Z. B. Sous-Recteur du (oder au) Collège de N. premier Lieutenant, Ministre de la parole de Dieu du (oder au) Regiment, Conseiller de la Justice de S. M. le Roi de Prusse (oder au service de S. M.), Secretaire privé du (oder au) Grand-Directoire, Laquais de Chambre pour Monseigneur le Baron de S. Ist die Person, bey der Jemand in Diensten ist, nicht von großer Bedeutung, so bleibt ihr Name weg, z. B. *A Monsieur, Monsieur le Secretaire N.* nicht: *A Monsieur, Monsieur N. Secretaire de Mr. le Secretaire &c.* (*)

7. Wenn Jemand eine Bedienung nicht mehr bekleidet; so setzt man den Titel vor den Namen, z. B. *A Monsieur, Monsieur le Conseiller de Guerre N.* Besonders gilt dieß, wenn er nicht auf die rühmlichste Art verabschiedet ist. Sonst kann man auch das Wörtchen ci-

(*) Einige machen zwischen dem Genitiv und Dativ folgenden Unterschied. Den Genitiv setzen sie, wenn nur ein Mann bey einem Collegio, Regimente &c. in der Bedienung steht, von welcher die Rede ist, z. B. Président de la Régence, Aumonier du Regiment, Auditeur du Regiment; den Dativ hingegen, wenn mehrere einerley Bedienung oder Posten haben, z. B. Protonotaire à la Régence, premier Lieutenant au Régiment. Anstatt des Dativs gebraucht man zuweilen auch dans, z. B. dans le Régiment.

devant (ehemals) gebräuchen, und den Titel an seiner Stelle lassen, welches alsdann nothwendig ist, wenn Jemandes Herr gestorben ist; z. B. A Monsieur, Monsieur R., cidevant Secretaire de feu Monseigneur le Comte de S.

8. Wenn Jemand an einem Orte nur als Fremder auf kurze Zeit sich aufhält, so darf man nach dem Titel das Wort présentement oder présent (gegenwärtig) hinzusetzen, welches für den Briefträger eine Art von Erinnerung seyn kann. Indessen kann es auch wohl ganz wegbleiben. Einige setzen es aus Unwissenheit auch oft auf Briefe, wohin es gar nicht passet.

9. Wenn Jemand eine Bedienung hat, die zu der Stadt gehört, wo er sich aufhält, so pflegen viele vor der Meldung des Ortes noch die Wörterchen de et anzubringen; z. B.

A Monsieur
Monsieur N.,
Secretaire de la ville de et
à
Neustadt.

Dieß de et à Neustadt soll heißen von und zu Neustadt; aber die Franzosen sprechen nicht so, sondern wenn es sich ja zuträgt, daß dieß de et à einem Deutschen nothwendig scheint, so muß der Name des Ortes im Französischen wiederholt werden; z. B. Secretaire de la ville de Neustadt à Neustadt. Ganz Unwissende denken oft gar, jede Adresse müsse das de et à haben, welches zuweilen einen ziemlich lächerlichen Verstand giebt.

Die französischen Namen der Aemter, Würden, Gewerbe und anderweitigen Titel hat man eigentlich in einem französischen Wörterbuche zu suchen. Diejenigen, wobey sich einige Schwierigkeiten hervor thun könnten, und wo man zuweilen unter mehrern mit Verstand zu wählen hat, findet man in Hrn. Heynatz Handbuche, S. 626—633, beysammen.

Was die wirklichen Aemter, Würden, Gewerbe und anderweitigen Titel der in königlich preußischen Landen dermalen Lebenden betrifft, so hat man sich, in Ansehung der Residenzien Berlin, aus dem jährlich herauskommenden Titularbuch, und

dem

dem berlinischen Adreß-Kalender; in Ansehung des Königreichs Preußen, aus dem alle 5 Jahre herauskommenden preußischen Adreß-Kalender; in Ansehung des souveränen Herzogthumes Schlesien, aus den schlesischen Instanzien-Nachrichten, und in Ansehung der übrigen preußischen Lande und Provinzen, außer Berlin, Preußen und Schlesien, aus dem ebenfalls alle 5 Jahre neu herauskommenden Provinzial-Adreß-Kalender Raths zu erholen.

10. Es ist nicht nöthig, die Namen der Oerter ins Französische zu übersetzen, und z. B. Aix la Chapelle, Bâle, für Aachen und Basel zu schreiben, indem man dadurch manchem Postmeister oder Schreiber nur Nachschlagen verursacht. Doch sind kleine Veränderungen völlig erlaubt, z. B. Darmstad, Francfort, Lunebourg, Magdebourg oder Madebourg.

11. Wenn man an ganze Collegia zu schreiben hat, so ist die Aufschrift entweder: *A Messieurs, Messieurs tous les Membres de la &c.* oder man setzt den Namen des Collegium schlechthin (*Au Magistrat de la ville de N.*), oder endlich man überschreibt, wenn es ein hohes im Namen des Landesherrn sitzendes Collegium ist, den Brief an den Landesherrn *Au Roi, Au Duc Séréniſſime* &c. und bemerkt linker Hand unten das Collegium, für welches die Sache gehört.

12. Es ist sehr unnöthig, auf den Aufschriften auch noch die Verbindung anzuzeigen, in welcher man mit Jemand steht; z. B. *Mon très-grand Protecteur, mon cher fils, mon cher Compère.*

Hat ein Kaufmann oder Handelsdiener viel Briefe zu schreiben, solche zuzumachen und wegzusenden: so sehe er wohl zu, daß er sie nicht bey der Aufschrift verwechsele. Daher mache er lieber die Aufschriften, ehe er zusiegelt, so kann er noch allzeit zusehen, ob irgends mit der Aufschrift ein Irrthum vorgegangen sey oder nicht. Einige Kaufleute, die mit Geschäften überhäuft sind, pflegen daher auf der ersten Seite des Briefes, unten oder oben im Winkel zur linken Hand, den Zunamen dessen zu schreiben, an welchen der Brief gehört, damit je solches nicht erst mit Durchlesung etlicher Zeilen untersuchen dürfen. Hingegen würde dieses einem jungen Menschen, wenn er an eine vornehme

Person schreibt, nicht anständig seyn, weil man von ihm weiß, daß sein Briefwechsel und seine Geschäfte so groß noch nicht sind, daß er dergleichen Vorsorge nöthig haben sollte.

Noch giebt es einige Nebensachen, die auf der Aufschrift zuweilen bemerkt werden. Dahin gehört:

1. Die Bezeichnung des Ortes, über welchen ein Brief gehen soll. Diese geschieht unter dem Namen des Ortes, wohin er bestimmt ist; z. B. *à Cunersdorf. Par Francfort.*

Es geschieht aber nur in dem Falle, wenn man vermuthet, die Post wisse nicht, wo der Ort liege (welches von Dörfern am ersten zu vermuthen ist), oder wenn zween Postwege nach einem Orte gehen; außerdem ist es überflüssig.

2. Die Anzeige, was in dem Briefe oder bey demselben befindlich, z. B. Hiebey ein Beutel mit 300 Rthl. *H. S.* gezeichnet. Hiebey eine Rolle in weißPapier, worin Spielnoten. Hierin 20 Rthlr. in Gold. Hierin 3000 Rthl. in Banknoten. Hierin Tuchproben. Hierin gedruckte Sachen. Dieß setzt man linker Hand unten.

3. Das Wort *Franco*, wodurch angezeigt wird, daß das Postgeld bezahlt sey. Wenn der Brief außer Landes geht, so kann man oft nur bis auf die Gränze frankiren; alsdann setzt man den Gränzpostort dabey, z. B. *Franco Duderstad.* Geht es aber an, bis an den auswärtigen Ort das Postgeld zu erlegen, so schreibt man alsdann *Franco par tout* (*), welches außer diesem Falle unnütz ist. Anstatt *Franco* schreiben einige Deutsch postfrey oder befreyt, (welches aber unwissende Postbediente zuweilen nicht verstehen; und für *Franco par tout*, postfrey bis zur Stelle. Das *Franco* nimmt seine Stelle linker Hand ganz unten, wenn aber da der Raum zu sehr besetzt ist, so kann es auch oben zur rechten Hand Platz finden.

4. Die

(*) Z. B. ein Brief von Berlin nach Dresden geht entweder Franco par tout, oder Franco Baruth.

4. Die nähere Bemerkung des Hauses, wo Jemand in einer Stadt wohnt oder zu erfragen ist. Auch diese erhält ihren Platz unten zur linken Hand; doch bekömmt sie gemeiniglich den ersten Rang nach oben zu. Wohnhaft auf dem Nikolaikirchhofe im B...ischen Hause, zu erfragen bey dem Garkoch N.

5. Die Bitte, den Brief schleunig zu besorgen. Diese eröffnen die meisten durch das Wort *cito* oder durch *cito citissime*, welches seinen Platz ebenfalls unten findet. Man weiß aber aus der Erfahrung, daß die Postbedienten auf kein *cito* achten, weil sie ohnehin bemerkt zu haben glauben, daß viele es, wenigstens ehemals, ganz ohne Noth, auch wohl ohne Gedanken hingesetzt haben. Ist in der That an einem Briefe viel gelegen, so schreibt man deshalb ausdrücklich an den Postmeister des Ortes, oder man setzt über dem Petschafte, oder, wenn man Platz hat, unter der Aufschrift: Das hochlöbliche (oder fürstliche, königliche) Postamt wird ergebenst ersucht, diesen Brief so schleunig als möglich bestellen zu lassen.

6. Die Bestimmungen *par ami*, (durch einen Freund), *par ami, que Dieu conduise* (durch einen Freund, den Gott geleite), *par Faveur*, (aus Gewogenheit), *par Occasion* (durch Gelegenheit), *par Couvert* (durch Einschlag), sind bey jetziger Einrichtung des Postwesens, da man leicht sehen kann, welcher Brief auf der öffentlichen Post gekommen ist, völlig unnütz.

Kaufleute, bey denen Briefe eingeschlossen werden, solche weiter zu befördern, pflegen darauf zu schreiben: *Par Adresse* von Hrn. N. in Leipzig; oder *Par Adresse* von des Herrn ergebensten Diener N. Sie thun dieses, sich zu empfehlen, und auf solche Weise auch ihre Handlung bekannter zu machen.

Sobald ein Kaufmann Briefe erhält, und sie gelesen hat, legt er sie in die Länge zusammen, und schreibt hinten auf ihren Rücken a) den Namen derjenigen, von denen sie sind; b) die Orte; c) das Datum, und d) die Zeit des Empfanges; und, wenn sie beantwortet worden, annoch e) den

den Tag, da solches geschehen ist, darauf; ungefähr also:

Johann Caspar Schulze
Nürnberg den 12. Sept. 1775.
Empfangen den 20. *dito.*
Beantwortet den 24. *dito.*

Die unbeantworteten Briefe legt man so lange vor sich auf das Schreibepult, bis der Posttag kömmt, an welchem man sie beantworten muß. Beantwortete Briefe hingegen legt man in gewisse Fächer, welche den Namen der Stadt oder den Zunamen der Person, von der die Briefe herkommen, zur Rubrik oder zur Ueberschrift tragen. Eben so verfährt man mit den einlaufenden Courantrechnungen, Facturen, Frachtbriefen, Connoissementen und den übrigen Handlungsurkunden; Wechselbriefe aber und Obligationen verwahrt man genau in einem verschlossenen Schreibepulte. Wenn das Jahr verflossen ist, suche man sie aus, und bindet eine jede Gattung von diesen Rechnungen, wie auch die Briefe einer jeden Stadt und eines jeden Correspondenten ordentlich dem Datum nach zusammen, wickelt sie in ein reines Papier, und schreibt darauf: Connoissementen von 1774. Facturen von 1774. Courantrechnungen von 1774. Wiener Briefe von 1774. Holländische Briefe von 1774 u. s. w. Hierauf verwahrt man diese Pakete in einer dazu verfertigten Kiste oder in einem Sacke, worauf die Jahrzahl und auch wohl das Handelszeichen gesetzt wird.

Von den kaufmännischen Schreiben sind die Rechtslehrer der durchgängigen und beständigen Meinung, daß, wenn sie für bekannt angenommen werden, dieselben, wie andere öffentliche Instrumente, einen völligen Beweis haben, sonderlich in Handelsstädten. Wiewohl, wenn etwa ein Kaufmann in seinem Briefe einem andern melden sollte, er wäre ihm ungefähr 10 Rthlr. etwas mehr oder weniger schuldig, es darum nicht gleich das Ansehen hat, als wenn er die in seinem Schuldbuche netto ausgedruckte Summe vermehren oder vermindern wollte.

Bey beschwerten Briefen muß das darin enthaltene, (wie bereits oben S. 698. erwähnt worden,) darauf

auf bemerket, und ein Schein darüber gefordert werden; sonst ist das Postamt zu keiner Verantwortung gehalten.

Endlich ist ordentlicher Weise, eines andern Briefe zu erbrechen, Niemanden erlaubt, sondern vielmehr den Rechten nach allen scharf verboten; so, daß derjenige, welcher dawider handelt, gerichtlich belangt werden kann.

Brief, (Anstands-) Indultum moratorium; siehe Anstand.

Brief, (Beil- oder Biel-) siehe Byl-Brief.

Brief, (Bodmerey-) siehe Bodmerey-Brief.

— (Brand-) s. Theil XIII. S. 158.

— (Byl-) siehe Byl-Brief.

— (Deich-) | siehe in D.

— (Dienst-) | siehe in D.

— (Dinge-) | siehe in D.

— (Fertigungs-) s. in F.

— (Fracht-) siehe Fracht-Brief.

— (Frey-) siehe in F.

— (Gebots-) | siehe in G.

— (Geburts-) | siehe in G.

— (Geleits-) | siehe in G.

— (Gevatter-) | siehe in G.

— (Gewähr-) | siehe in G.

— (Gewalt-) | siehe in G.

— (Gilde-) | siehe in G.

— (Gnaden-) | siehe in G.

— (Grund- | siehe in G.

— (Gülte-) | siehe in G.

— (Gunst-) | siehe in G.

— (Haferey-) | siehe in H.

— (Hafe-) | siehe in H.

— (Haupt-) | siehe in H.

— (Haus-) | siehe in H.

— (Heisch-) | siehe in H.

— (Herbst-) | siehe in H.

— (Hirten-) | siehe in H.

Brief, (Hülfs-) siehe in H.
— (Innungs-) s. in I.
— (See- oder Seefracht-) s. eben daselbst.
— (Werf-) s. unter Haferey.

Brief-Copey- oder Brief-Copierbuch, heißt bey den Kaufleuten dasjenige Buch, darein alle Briefe, die sie in ihren Handlungsangelegenheiten an andere schreiben, copiert oder abgeschrieben werden. Ueber einen jeden Brief setzt man das Datum gegen der linken Hand, über den Namen dessen, an den er gehet, und gegen der rechten den Ort, wo er wohnet. Wenn an Standespersonen geschrieben wird, so ist es gut, daß bey dem ersten Briefe der Titel, den man zum Eingange gebraucht, mit abgeschrieben werde, damit man in der Folge bey der Ungewißheit der Titulatur nicht einer unanständigen Abwechslung unterworfen sey. Die Blätter müssen mit gewissen Numern bezeichnet werden; und am Ende des Buches wird ein Register gemacht, worin nicht nur die Namen und Oerter derjenigen, an welche man geschrieben hat, sondern auch die Data der Briefe angemerkt werden, um desto leichter einen jeden finden zu können. Wo starke Geschäfte getrieben werden, ist gemeiniglich mehr als ein Copist, und folglich sind auch mehrere Copierbücher nöthig. Alsdann ist am besten, daß man sie nach dem Alphabet eintheile, z. B. das erste von A bis L, das zweyte von M bis Z, mehrere nach Proportion. Von dieser Einrichtung hat man den Vortheil, daß die Briefe an einen Mann alle in einem Buche zu finden sind. Es dient aber das Brief-Copeybuch dazu, daß man daraus sich Nachricht erholen kann, an welchem Tage man an diesen oder jenen geschrieben, was für Waaren, Preise, Wechselcourse u. s. w. man darin berichtet, welche Vorschläge in dieser oder jener Waare geschehen ꝛc. Wird ein Brief auf der Post verloren, so läßt man aus diesem Buche eine Abschrift davon nehmen, und sendet solche nach. Spani-

sche

sche und italiänische Kaufleute bedienen sich allemal, wenn sie an Jemand schreiben, der Copey ihrer vorigen und letztern Briefe, die ein Diener aus diesem Buche sauber abschreiben muß, welches dann der Principal ferner unter vorfallendem Dato continuiret. Solches Buch ist sowohl dem Principal, als auch Diener oder Jungen nützlich, indem jener außer dem oben angezeigten Hauptentzwecke auch bey vorfallender Streitigkeit daraus Beweis führen, dieser aber im Schreiben und Stylisiren sich üben kann. Von den Wechselbrief-Copierbüchern handelt ein besonderer Artikel. Siehe auch Copey-Buch. Handelsbuch.

Brief-Couvert, siehe oben S. 684. f.

Brief-Porto-Buch, ist bey Kaufleuten ein Buch, welches nur von denen gebraucht wird, die andere in Commission, Spedition und andern Angelegenheiten bedienen, und worin alles ausgelegte Briefporto und andere kleine Auslagen, die nicht gleich berechnet werden können, angemerket, zu dem Ende einem jeden Committenten hierin eine einfache Rechnung gegeben, und dessen Name hinten in ein dazu geordnetes Alphabet nebst dem Folium, worauf dessen Rechnung steht, eingeschrieben wird. Folglich müssen in einem solchen Buche die Blätter nothwendig numerirt seyn, damit man bey vorfallender Gelegenheit geschwinde die Namen der Committenten aufsuchen und finden könne. Wenn nun Briefporto für einen Committenten ausgelegt wird, ist auf dessen Rechnung der Tag anzumerken; imgleichen, ob ein Brief von ihm selbst oder von einem andern seinethalben gekommen, an ihn selbst oder an einen andern seinethalben abgegangen und hier frey gemacht worden; auch wie viel an Porto erlegt sey. Wenn nun solches Briefporto dem Committenten berechnet wird, summirt man solche im Portobuche, und zieht darunter einen Strich, mit Benennung des Tages, daran solche Berechnung geschehen ist, welches dann in das Memorial und Journal eingetragen

tragen wird. In einer Handlung, die allein für eigene Rechnung getrieben wird, ist dieses Buch unnöthig. Man nimmt aber zu solchem Buche insgemein einen langen und schmalen Band in Folio.

Briefschaften, briefliche Urkunden oder Documente. Unter diesen Worten werden nicht allein die eigentlich sogenannten Briefe, sondern auch die öffentlichen Instrumente, als: Contracte, Obligationen, Freyheitsbriefe und allerley Urkunden verstanden. Siehe Urkunde.

Briefs-Inhaber, siehe Präsentant.

Brief-Steller oder **Briefsgeber**, heißt in Wechselsachen so viel, als der Trassant. Siehe Trassirer.

Brief-Tasche, Fr. Porte-feuille oder Porte-lettre, nennt man eine kleine und zierliche Tasche von Leder, worin die Kaufleute, Banquiers und andere Personen, die in Geschäften stehen, ihre Briefe, Wechsel und andere wichtige Papiere bey sich führen. Sie wird aus Juchten, Corduan, Saffian, oder schwarzem Kalb- oder Hammelleder verfertiget. Sie hat, wie die Jägertasche, einen Vordertheil und einen Hintertheil, welcher mit dem Flügel zusammen hängt. Inwendig wird sie mit Leinwand gefüttert. Wenn beyde Theile zusammen genähet sind, wird sie durchgängig eingefaßt, und der Flügel enthält ein metallenes Schlößchen, womit die Tasche zugemacht wird.

Brief-Träger, heißt derjenige Bediente im Postamte, der die angekommenen Briefe, wenn sie in gewisser Zeit nicht abgeholt werden, in die Häuser bringt. Gleichwie derselbe von jedem Briefe oder Packete, so ihm zur Bestellung ausgehändigt wird, 3 oder 6 Pfennige bekömmt; also muß er für das, was aus Fahrlässigkeit verloren wird, mit seinem Vermögen stehen.

Briefs-Ueberbringer, siehe Präsentant.

Brief-Wechsel, siehe Correspondenz.

Brieux, siehe Bref.

Brigantine, L. Navis actuaria minor, Fr. Brigantin, heißt ein leichtes Schiff ohne Verdeck, und mit einem nie-

niedrigen Bord, welches etwas kleiner als eine Galiotte ist, 10 bis 15 Ruderbänke an jeder Seite hat, fast 100 Mann in sich fassen kann, und dabey Segel führt. Die Länge davon ist 50, die Breite 10 Fuß. Die Höhe der Vordersteven daran beträgt 8, der Hintersteven aber 7½ Fuß. Bey jedem Ruder ist nur ein einziger Mann, welcher dasselbe regiert, zugleich aber auch Soldatendienste thut, und seine Muskete unter der Ruderbank verwahrt hält. Es ist ein sehr leichtes Fahrzeug, dessen sich die Seeräuber gern bedienen.

Die Engländer haben auch große Brigantinen, zu dem Fangen des trocknen Stockfisches, die einen großen Mast, einen Fockmast, ein Boegsprit, aber weder Bramsteng oder Obermast, noch Besansmast haben.

Den Namen Brigantine hat dieses Fahrzeug von der Stadt Corunna in Gallicien, die ehemals von den Römern Brigantinum genennet worden ist, und wo viele dergleichen Schiffe anzutreffen gewesen sind.

Brignole, Brugnole; siehe Brunellen.

Brillant, stehe unter Diamant.

Brillonnet, Demi-brillant, ein halber Brillant; s. eb. das.

Brille, L. Conspicillum, Perspicillum, Oculare binoculum, Fr. Lunettes, ein bekanntes Werkzeug, das Gesicht der Augen zu erhalten, und zu stärken, welches sonderlich durch Italien aus Spanien zu uns gekommen ist, als wo die Brillen sonst in häufigem Gebrauche, nicht nur, weil die Spanier schwache Augen haben, sondern auch so gar eine Zeitlang zum Staat und Zierrath waren, dabey selbst der Unterschied der Größe den verschiedenen Stand anzeigte. Es besteht aber eine Brille selbst überhaupt aus zwey, in Metall, Elfenbein, Holz oder Horn, also eingefaßten, und verschiedentlich geschliffenen Gläsern, daß man sie auf die Nase setzen, und dadurch blöden Augen helfen kann. Die Gläser, welche auf die verschiedenen Gebrechen der Augen, oder das verschiedene Alter gerichtet, und daher unterschiedlich, entweder

flach, tief, oder etwas erhoben seyn müssen, werden mit großem Fleiße und Kunst in eigenen, auf jede Art der Brillen eingerichteten und nach dem Zirkel geschlagenen, kupfernen Schüsseln geschliffen, und eben daher kömmt es, daß man eine Brille nicht beständig gebrauchen kann, sondern mit der Zeit, nachdem die Augen schwächer werden, damit ändern muß. Ueberhaupt sind sie ein vortreffliches Hülfsmittel der Augen, weshalb auch derjenige, der ein gutes, starkes Gesicht bis in das späreste Alter erhalten will, sich bey Zeiten an die sogenannten Conservations- oder Präservationsbrillen, Fr. Conserves, zu gewöhnen hat. Diese haben gemeiniglich einen Focus von 30 bis 50 Zoll. Der Zufall, wo sie nöthig sind, ist, wenn Jemand seine Schrift nicht anders, als in einer Entfernung von 12 bis 15 Zoll vom Auge, lesen kann. Personen, welche schwarze Augen haben, brauchen gemeiniglich früher Brillen, als diejenigen, welche blaue oder graue haben. Jene werden nicht leicht kurzsichtig.

Die Brillen mit convex (bauchrund) geschliffenen Gläsern, kommen nur denjenigen, die in der Ferne, nicht aber in der Nähe, sehen (dergleichen Leute Presbytæ genennet werden), zu Statten: so wie hingegen die concav oder hohl geschliffenen Gläser denjenigen, welche besser in der Nähe als in der Ferne sehen (dergleichen Personen Myopes genennet werden), dienen.

Bey Erwählung der Gläser, hat man dieses in Acht zu nehmen, daß man nicht im Anfange solche Gläser erwähle, die allzusehr vergrößern oder verkleinern; denn jenes macht die Augen noch blöder, dieses aber matt. Ferner hat man darauf zu sehen, daß beyde Gläser einerley Farbe, und einerley Focus haben, und aus einerley Schale geschliffen seyn, wofern nicht der Unterschied beyder Augen solches räth. Ferner müssen die Brillengläser nicht allzu weiß seyn, damit sie das Auge nicht blenden. Das grünliche Glas ist am besten. Wenn man aber ganz

grüne

grüne bekommen kann, so ist solches den andern Farben, als: blau und gelb, weit vorzuziehen, weil, der Erfahrung zu Folge, die grüne Farbe den Augen angenehm ist.

Man hat aber nicht nur für gesunde, und nur durch Feuer, vieles Lesen und hohes Alter geschwächte, sondern auch für kranke Augen, Brillen, welche man Staarbrillen nennet, und von denen, welchen der Staar gestochen ist, gebrauchet werden, damit sie dadurch ihr Gesicht um so viel länger erhalten mögen. Sie werden gleichfalls nach dem Alter geschliffen, sind dicker, und auf beyden Seiten erhoben. In der nach dem Auge zustehenden Seite ist in der Mitte eine Pupille, einer Erbse groß, und tief eingeschliffen, damit sich die Sehkraft des Auges in derselben zusammen halte.

Wenn die Brillen angelaufen und trübe geworden sind, reiniget man sie mit reinem Brandweine.

Die Brillen sind eine Waare der Glasschleifer, darunter sich aber einige, vornämlich in Nürnberg, Prag und Augsburg, sonderlich auf das Brillenmachen legen. Die venetianischen sind die besten. Sonst werden auch die englischen und Pariser vom vielen hochgeschätzt. Der Handel mit Brillen ist sehr gemein. Man findet sie insonderheit bey den Kunsthändlern. Von gemeinen Brillen werden sehr viele in Nürnberg verfertiget, und Dutzend- Futteral- und Stückweise an die Krämer, sonderlich an diejenigen, welche Hecheln, Nähnadeln und Mausfallen feil umher tragen, verkaufet.

Bey dem Leder der Brillenmacher, ist der Kalk die einzige Zubereitung. Sie nehmen die Häute noch ganz naß, wie sie aus den Aeschern kommen, und schneiden sie zu Ringen oder Einfassungen zu den Brillengläsern. Diese Häute werden 4 bis 5 Monate in den Kalkäschern behandelt; alsdann spannt sie der Brillenmacher mit Nägeln stark aus einander, so, daß sie keine Falten geben; er läßt sie in diesem ausgespannten Zustande trocknen. Wenn sie trocken sind, gleichen sie

dickem Pergamente, ungefähr 1½ Linien stark; alsdann zerschneidet man sie mit runden und scharfen Eisen zum Gebrauche.

Bey den Alten findet sich kein einziger Name, der, die Brillen zu bezeichnen, in den nachfolgenden Zeiten, gebraucht ist. Es bedienten sich dieselben anstatt unsrer Brillen, gewisser Glaskugeln oder gläserner Gefäße voll Wasser; von den Brillen selbst aber, wie wir sie jezt haben, findet man nicht die geringste Spur. Wenn einige Mahler in der Vorstellung alter Geschichte die neuern Brillen angebracht haben, so muß man es ihrer wenigen Ueberlegung zuschreiben. Einer von diesen ist der sonst berühmte Ludwig Cigoli, der in einem schönen Gemälde von der Beschneidung unsers Erlösers, dem alten Simeon eine Brille aufgesezt, einigermaßen aber dadurch entschuldiget werden kann, daß schon Dominicus del Grillodaio, in einer Abbildung des heil. Hieronymus, an der Seitenwand, linker Hand in der Kirche Allerheiligen zu Florenz, mit einem Paar Brillen, die an seinem Pulte hängen, ihm in dem Irrthume vorgegangen war. Sollte es wohl zu vermuthen seyn, wenn die Alten den Gebrauch unserer Brillen gekannt hätten, daß man in so vielen Jahrhunderten, bey der Entdeckung so vieler alten Edelsteine, Münzen, Ringe, Götzenbilderchen u. d. gl. niemals ein Glas, welches Spuren einer gewesenen Brille an sich gehabt, gefunden haben sollte, da man sonst tausend Arten von gefärbten, gemahlten, geschnittenen Gläsern gefunden hat, und unter den verschiedenen Werkzeugen der Alten kein einziges so verdeckt geblieben ist, daß man nicht zu einer oder der andern Zeit einige Ueberbleibsel davon angetroffen hätte?

Die Gestalt der Brillen hat vermuthlich ihren Ursprung von den Oeffnungen für die Augen an den Kriegshelmen, welche gemeiniglich zwar ganz bloß, bisweilen aber doch vielleicht mit Glase bedeckt waren. Es ist unstreitig, daß man noch zu der Zeit, da die Brillen erfunden wurden, nämlich nicht lange vor dem Jahre 1300, solche Oeffnungen für die Augen an den Helmen gebraucht habe. Daß aber diese Oeffnungen mit Krystall verdeckt worden sind, läßt sich einestheils daher vermuthen, weil man dadurch den Staub in den Schlachten hat abhalten können; anderntheils, weil Dante, in seinem Gedichte *Dell'inferno*, ausdrücklich die Worte: Visiere di cristallo, gebraucht.

In einer Predigt des Frat. Hieron. Savonarola, eines Schriftstellers vom Jahre 1490, die vom Tode handelt, lieset man, daß, weil die Brillen oft abfallen, man die Mütze dabey auf-

aufsetzen, oder sie durch ein Häkchen befestigen müsse. Hieraus läßt sich schließen, daß die erste und älteste Weise, die Brillen vor dem Gesichte fest zu machen, die Befestigung an der Mütze, welche nach der Gewohnheit um das Jahr 1300 über die Stirne bis an die Augbraunen gieng, gewesen ist, daher man zu Pavia zugleich die Mütze und die Brillen des heil. Bernhard von Senis ehrerbietig aufbehält. Ob aber schon zwischen den Jahren 1345 und 1361 die Brillen bloß mit einem Haken auf die Nase gesetzt worden sind, ist aus der Stelle des Franco Sacchetti, wo von dem Tho. Baronci gesagt wird, daß er seine Brillen von der Seite genommen, sie aufgesetzt, und sich damit, so viel er gekonnt, gebückt habe, nicht völlig klar. Jedoch ist offenbar, daß es zu den Zeiten des Ludwig Pulci, der am Ende des 15ten Jahrhunderts gestorben, und des sinnreichen Burchiello (welcher in einem Gedichte über eine gewisse Nase schreibt, sie sey eine Adlernase, und habe ein Paar Brillen sowohl befestigt auf sich, daß sie sich niemals von ihrer Haltung bewegen), welcher im J. 1448 aus der Welt gegangen, so gewesen ist. Daher scheint zu schließen zu seyn, daß sich die Befestigungsart vielleicht zwischen den Jahren 1440 und 1450 geändert, und daß Savonarola in der angeführten Predigt zuerst die alte, und hernach die neuere Art mit einem Haken auf der Nase, berührt hat.

Von der eigentlichen Erfindung der Brillen hat Franz Redi, in zween von seinen Briefen, zuerst mit gutem Grunde geredet. Er schreibt darin, daß F. Alexander Spina, ein Pisaner, der im J. 1312 gestorben ist, wo nicht der erste Erfinder der Brillen, doch wenigstens derjenige gewesen, der von selbst, ohne Anweisung, die Art sie zu verfertigen wieder erfunden hat. Als Leopold del Migliore, im J. 1684 sein erläutertes Florenz (Florenze illustrata) an das Licht gab, legte er der Welt ein schätzbares Denkmaal aus einem alten Begräbnißbuche vor Augen, woraus erhellet, daß der erste Erfinder der Brillen Salvino degli Armati, aus einem edlen Geschlechte zu Florenz, im J. 1317, gewesen ist.

De R. P. Cherubini binoculo, s. NIC. de BLEGNY Zodiac. med. gall. A. III, scil. 1681. Genev. 1682, 4. M. Sept. Obs. 4, S. 112, f.

Von den Augengläsern, s. Chr. Gottl. Hertels Anweis. zum Glasschleifen. Halle 1719, 8. S. 56—62.

An veteres ocularia habuerint? s. JOS. LANZONI Adversariorum Lib. I. Cap. 3.

DOMINICI MARIÆMANNI degli Occhiali da Naso, inventati da Salvino Armati, st. im IV. Th. der Raccolta d'opuscoli scientifici e filologici, S. 37, fgg.; ist auch nachher zu Florenz, 1738, auf 12 Quartbog. abgedruckt.

D. Ueberſ. u. d. T. Nachricht von Erfindung der Brillen, in die Kürze gezogen, ſt. im 7. Th. des allgem. Magaz. der Nat. ꝛc. Leipz. 1756. gr. 8. S. 1—25.

Extrait des diſſertations academiques d'un Florentin ſur les Lunettes qu'on place ſur le nez, ſt. im Journ. étranger, Mars 1756, S. 17—25.

Inſtruction ſur l'uſage de Lunettes, ou Conſerves pour toutes ſortes de vues; marques, auſquelles on peut connoitre, ſi les vûes longues ordinaires ons beſoin de Conſerves, ou Lunettes, des verres convexes qui leur conviennent, & des verres concaves, qui ſont propres aux vues courtes; Methode pour ſe conſerver la vue, avec une diſſertation ſur ce que les perſonnes âgées le recouvrent quelque fois dans un âge avancé, par le Sr. THOMIN, Marchand Miroitier-Lunettier. à Paris 1747, 12. 146. S.

Den Namen Brille führt bekanntermaßen auch der hölzerne ausgeſchnittene Sitz bey heimlichen Gemächern. Siehe Abtritt, Th. I, S. 168.

Brillen-Ducaten, ſ. Th. XIX, S. 304.

Brillen-Thaler, werden einige Thaler des braunſchweigiſchen Herzoges Julius genennet, darauf eine Brille zu ſehen iſt.

Es giebt deren dreyerley Arten. Auf dem einen ſieht auf dem Avers: *Julius* D. G. D. BRUN. E. LU. nebſt den ſechs Buchſtaben: N. R. M. A. D. I. d. i. Non recedet malum a domo ingrati, und das Wappen. Auf dem Revers: ein wilder Mann, in der Rechten ein Licht, ein Todtenkopf, eine Sanduhr und Brille haltend, mit der Jahrzahl 1586. 14. Jun. Umſchr. Aliis inſerviendo conſu. nebſt den Buchſtaben W. H. D. A. L. U. B. D. S. S. N. H. U. K. W. d. i. Was hilft den Augen (dem Alten) Licht und Brill, der ſich ſelbſt nicht helfen und kennen will.

Auf einem andern, ſteht auf der erſten Seite des Herzogs geharniſchtes Bruſtbild in bloßem Haupte, in der Rechten eine Streitart, und in der Linken einen Helm haltend. Unter der Bruſt iſt auf einer Tafel ſein Wahlſpruch: Aliis inſerviendo conſumor; zur Seite aber das braunſchweigiſche Wappen, mit der Ueberſchrift: *Julius* D. G. D. BRUN. ET LUN. N. R. M. A. D. I. 1587. Auf der andern Seite iſt ein mit loſem Zügel laufendes Pferd abgebildet, bey welchem der wilde Mann, in der Rechten einen ausgewurzelten Baum haltend, und in der Linken ein brennend Licht. Am Arme hängt ein Todtenkopf, und daran eine Sanduhr, nebſt einer Brille. Neben dem Pferde ſieht man die Buchſtaben I. M. C. M. Um das Pferd herum

zeigen

zeigen ſich inwendig obige 15 Buchſtaben: Was hilft den Augen ꝛc.

Auf einem dritten, iſt der Avers dem vorigen gleich. Auf dem Revers iſt ebenfalls das Pferd ꝛc. Unter dem Bauche des Pferdes iſt die Jahrzahl 1589. Ueber dem Pferde ſtehen die Buchſtaben I. M. C. M. welche einige alſo erklären: In medio curſu metuo; andere aber: Invitus mordens cur mordeor? Um das Pferd herum, obige 15 Buchſtaben. Die Umſchrift iſt des Herzogs Wahlſpruch: Aliis inſerviendo conſumor. Goslariæ.

Rundmanns ſonderbare Thaler und Münzen, S. 90. f.
Lilienthals Thalercabinet, No. 706. 707. 708.
Madai vollſtändiges Thalercabinet, No. 1103. 1104. 1105.

Brimbale, ein Brunnenſchwengel; ſ. unter Brunnen.

Brin (Bois de) ſ. oben unter Bois, S. 176.

Brinkſitzer, ſiehe Häusler.

Brins, ſind gewiſſe Arten von Hanfleinwand, welche in Champagne fabriciret werden.

Brinſe, iſt eine Art Käſe von ſehr ſtarkem Geſchmacke und Geruche, die in Ungarn und Oberſchleſien gemacht, in Fäßlein geſchlagen, und alſo verhandelt werden. Die wallachiſche Brinſe wird für die beſte gehalten.

Brioſch, Fr. Brioche, nennen die franzöſiſchen Bäcker eine Art Gebackenes aus einem Hefenteige von feinem Mehl, Butter, Eyern, Salz und ſüßen Quarz oder Milch, ſo mit dem deutſchen Käſekuchen einige Aehnlichkeit hat.

Man nimmt ¾ Metzen Mehl, 1 Pfund Butter, 9 ganze Eyer, das gelbe von 9 Eyern, 4 bis 6 Loth Zucker, nebſt ein wenig geriebener Citronenſchale und Muscatennuß. Wenn die Butter kein Salz hat, ſalzet man den Teig ein wenig.

Oder: man nimmt 1 Metze Mehl, ſchüttet ein Paar Handvoll auf eine Schüſſel, thut etwas gute Bärme nebſt 1 Löffelvoll warm Waſſer dazu, und läßt es an einem warmen Orte aufgehen. Das andere Mehl ſchüttet man auf einen Tiſch, thut ſodann 1½ Pfund in Stücke gebrochene Butter, 12 Eyer, und den gegangenen Teig darunter, arbeitet es mit den Händen auf dem Tiſche wohl durcheinander, legt eine reine Serviette auf eine mit Mehl beſtreute Mulde oder Schüſſel, thut den Teig darauf, und ſetzt es an einen warmen Ort, daß es aufgehe; legt es nachher wieder auf den Tiſch, wirkt es wie ein rundes Brod zuſammen, bringt es auf einen mit Butter beſchmierten Bogen Papier; drückt ein Zeichen darauf, wie auf ein Brod; rizet es

neben dem Zeichen mit der Messerspitze an 4 Stellen auf, und läßt es, nachdem es vorher mit einem Eye bestrichen worden, im Ofen backen.

Brionne, bisweilen Breaune genannt, ist eine Art von weißer und ziemlich klarer Flachsleinwand, die in der Normandie, und vornämlich zu Beaumont, Bernay und Brionne gemacht wird. Von diesem letztern Orte hat sie auch ihren Namen, weil sie daselbst am ersten fabricirt worden. Diese Leinwande werden nach der Courantelle verkauft, und sind $\frac{2}{3}$ oder $\frac{7}{8}$ breit. Die Stücke halten 100 bis 124 Ellen Pariser Maß in der Länge. Sie sind von unterschiedlicher Beschaffenheit. Einige sind fein, andere mittelmäßig, wiederum andre gröber, welche gemeiniglich zu Fenstergardinen gebraucht werden. Man nimmt sie aber doch auch bisweilen zu Hemden und anderm leinenen Geräthe.

Briotte, nennen die Blumisten eine Art Anemone, deren größte Blätter weiß, und deren Sammet incarnat ist.

Brique, siehe Ziegel.

Briquet, ein Nußband, eine Art Beschläge an Thüren und Schränken, siehe Th. III, S. 511.

Es heißt auch ein Feuerstahl; siehe unter Stahl.

Imgleichen eine Art von gesponnenem Tobak, dessen Gespinnst nicht mehr als 5 Linien im Durchschnitte hat. Siehe unter Toback.

Brisans, Brandungen, siehe unter Welle.

Brise-glace, siehe Eis-Bock.

Brise-vents, siehe Wind-Schirm.

Brisoir, eine Flachsbreche, Hanfbreche; siehe Breche in der Landwirthschaft.

Brißlauch, eine Art Knoblauch; siehe unter Lauch.

Britannias, eine in Sachsen verfertigte Art Leinwand; siehe unter Leinwand.

Britannica herba, siehe Grind-Wurzel, No. 6.

Britsche, siehe Pritsche.

Briza, siehe Dinkel. Einhorn. Zitter-Gras.

Broad pieces, eine goldene Münze in England, gilt 24 bis 26 Schilling Sterlings; nach unserm Gelde ungefähr $6\frac{1}{2}$ Rthlr.

Brocard, Brocart; siehe Brocar.

Brocardell, siehe Brocatell.

Brocat, Brocad, Broccat, Brokar, Fr. Brocard, Brocart, ein künstlich gewebter Zeug, von Gold, Silber oder Seide, mit erhabenen Blumen, oder andern wirklich hinein gebrachten Zierrathen. Wenn er einen goldenen oder silbernen Grund hat, wird er goldener oder silberner Brocat genannt, imgleichen Goldstoff, Silberstoff, (Fr. Brocart d'or, Brocart d'argent).

Sonst verstand man durch das Wort Brocat bloß einen, sowohl im Aufzuge als Eintrage, ganz von Gold oder Silber, oder auch von beyden zusammen gewebten Zeug. Hernach hat man es auch von den Zeugen gebraucht, darein man Seide menzte, um die goldenen und silbernen Blumen desto mehr zu erhöhen. Gegenwärtig aber heißt ein jeder Zeug von purer Seide Brocat, es mag derselbe sonst gleich ein Gros de Tours, Gros de Naples, Atlaß, und sogar ein schlechter Taffet seyn, wenn er nur mit einigen Blumen oder andern Zierrathen bereichert ist, die Gold oder Silber bey sich führen. Es ist der Brocat eine Waare der Seidenhändler.

Holland, Italien, Frankreich, Genf, und verschiedene Städte Deutschlandes, fabriciren jezt schöne Brocate, die man sonst aus China und Persien holen mußte.

Die persischen Brocate heißen Zerbase, und sind mit Golde durchwirkt. Man hat von denselben 3 Gattungen, nämlich: einfache, die, wie die französischen von verschiedenen Faßons, Mustern und Gattungen sind; doppelte, welche sie Orraye nennen, d. i. Zeug mit zwo rechten Seiten; und Machruely oder goldene Sammete. Gemeiniglich werden diese seidenen Zeuge und Brocate nur 5 bis 6 Ellen lang gemacht, weil zu einer Weste nach persischer Mode nicht mehr, als so viel, nöthig ist. Unter den glatten und einfarbigen seidenen Zeugen findet man auch viele, die mit verschiedenen Farben gemahlt, und sogar mit Gold und Silber erhöhet sind, welches sie mit Formen

und Gummiwasser auftragen, und welches sie sowohl anzuwenden wissen, daß man diese Zeuge für wahre Brocate halten sollte.

Siehe auch Broschiren.

Brocatell, Brocardell, Fr. Brocatelle, ist: 1) ein schlechter Zeug von Baumwolle oder grober Seide auf Brocatart, woraus man Tapezereyen und andere Auszierungen der Zimmer macht. Es giebt auch ganz seidene, und ganz wollene. Die venetianischen Brocatelle wurden vormals am höchsten geachtet; jetzt aber verfertigt man solche eben so schön in Frankreich und Deutschland, zu Berlin, Weißenfels ꝛc.

Ferner giebt man den Namen Brocatell noch 2) einer andern Gattung geringer Zeuge, die man sonst auch Ligature oder Mezeline nennet. Siehe Ligature.

Endlich ist Brocatell oder Brocatstein, Ital. Brocatello, auch 3) die Benennung einer gewissen Art italiänischen Marmors, der entweder gelb und violet, oder röthlich, oder auch von mehrern Farben ist. Einige rechnen den Brocatell zum Marmor, und halten ihn unter der Benennung thebaischer Marmor (Marmor thebaicum), mit dem Alabastriten für einerley. Andere zählen ihn zum Porphyre; noch andere zum Jaspiß. Ueberhaupt sind weder die Naturforscher, noch die Bauverständigen und Bildhauer, über die Benennung des Brocatells ganz einig. Ein Mehreres davon s. unt. Porphyr.

Broccat, siehe Brocat.

Broccoli, Brocoli, Italiänischer Brocculi oder Spargel-Kohl, L. Brassica italica tuberosa; Fr. Broccoli, oder Brocoli, ist eine Art Kraut oder Kohl, welcher erst seit ungefähr 40 Jahren in Deutschland bekannt, und aus Italien, sonderlich aber aus dem Kirchenstaate, zu uns gekommen ist. Es giebt dreyerley Gattungen davon, nämlich: 1) der römische oder purpurrothe Broccoli, L. Brassica italica purpurea, Broccoli dicta Juss. Fr. Brocoli romain; 2) der neapolitanische oder weiße Broccoli, L. Brassica italica alba,

Broc-

Broccoli dicta Juss. Fr. Brocoli de Naples, oder Brocoli blanc; und 3) der braune oder schwarze Broccoli, Fr. Broccoli brun oder noir, unter welchen die erste Sorte vor allen den Vorzug hat.

Der Same des Broccoli, wird gegen das Ende des Maymonates, oder zu Anfange des Junius, in einen feuchten Boden gesäet. Wenn die Pflanzen so weit gewachsen sind, daß sie acht Blätter bekommen haben, versetzt man sie in Beete, wie den gemeinen Kohl, und sodann können sie, um die Mitte des Julius, zum letztenmale in ein wohlverwahrtes Feld, aber nicht unter Bäume, die sie betropfen könnten, versezet werden. Sie müssen auch in den Reihen 1½ Schuh weit von einander stehen; die Reihen selbst aber müssen 2 Schuh weit von einander entfernt seyn. Der Boden, in den man sie pflanzen will, muß eher leicht, als schwer seyn. Wenn die Pflanzen wohl anschlagen, als woran gar nicht zu zweifeln ist, es müßte dann der Winter außerordentlich strenz seyn: so werden sie, zu Ende des Decembers, ihre kleine Köpfe zeizen, welche dem Blumenkohl einigermaßen gleichen, aber eine purpurrothe Farbe haben, und bis zu Ende des Märzmonates eßbar bleiben.

Der braune oder schwarze Broccoli wird von vielen hoch geachtet, ob er gleich seinen Plaz in den Küchengärten verdient, wo der römische Broccoli gezogen werden kann, welcher viel süßer ist, auch länger dauert. Jedoch ist die braune Sorte viel stärker, so daß sie auch an den kältesten Orten fortkömmt, da hingegen der römische in harten Wintern zuweilen darauf geht. Die braune Sorte muß man in der Mitte des Maymonates säen, und wie gemeinen Kohl warten, auch in eben der Weite, welches ungefähr 2½ Schuh austrägt, pflanzen. Er wächst sehr hoch; daher muß man die Erde um die Stängel, wenn sie höher werden, aufhäufen. Er bringt keine so vollkommene Häupter, wie der römische Broccoli;

coli; daher ißt man nur die Stängel und das Herz der Pflanze.

Der römische Broccoli bekömmt, wenn er recht gewartet wird, große Häupter, welche sich in der Mitte der Pflanzen, gleich einem Büschel von Knospen zeigen. Man muß die Rinde der Stängel vorher wegnehmen, ehe man sie kochet. Sie sind sehr zart, und geben dem Spargel nicht viel nach.

Der neapolitanische Broccoli hat weiße Köpfe, welche den Köpfen des Blumenkohls sehr ähnlich sind, und sich, wie selbige, verspeisen lassen, so daß man keinen Unterschied bemerket. Er ist viel zärter, als der römische Broccoli, und wird daher in unsern Gegenden nicht so stark gebauet; denn, da überhaupt in den Gärten um Berlin viel Blumenkohl wächst, welcher, wenn gute Witterung ist, bis um Weihnachten dauert, so wird der neapolitanische Broccoli, der zu gleicher Zeit kömmt, nicht so viel geachtet.

Wenn die erste Saat dieser Gewächse vorüber ist, und man die zweite davon haben will, so darf man, nach Miller's Vorschlag, im Anfange des Julius zum zweytenmal Broccoli säen. Switzer hingegen hält es nicht für rathsam, sogar um Johannis herum erst diese Gewächse zu säen, weil, wie er sagt, die Stängel vor dem Winter nicht stark genug werden, so viel Nebensprossen auszutreiben, als außerdem geschehen würde. Seiner Meinung nach, ist es besser, die Gewächse in drey Theile abzutheilen, und die Köpfe davon bis auf $1\frac{1}{2}$ oder 2 Fuß von der Erde völlig abzuschneiden. An dem einen Theile thut man dieses etwa 14 Tage vor Michaelis, an dem zweyten etwa 4 Wochen darnach, und an dem letzten ungefähr 14 Tage bis 3 Wochen vor Weihnachten. Auf solche Weise wird von einer Zeit zur andern hinter einander von der Seite der zurückgebliebenen Stängel eine große Menge Nebenäste ausschlagen. Nach Miller's Vorschrift kann man sich die größten, und nach Switzers Anweisung die größte Anzahl von kleinen Gewächsen versprechen.

Das Vornehmste bey der Wartung dieses Kohls ist, daß man ihn öfters und stark begießt. Wenn im Frühlinge einige zu zeitig Köpfe zu bekommen scheinen, d. i. wenn sie, nach Proportion ihrer Stärke, allzusehr in die Höhe schießen, kann man sich folgenden Mittels bedienen. Man durchsticht den Strunk in der Mitte mit einem spitzigen, wie ein großer Schusterpfriem gestalteten Eisen, unter den ersten Blättern, und füllet das Loch mit Rockenstrohhalmen aus, welche man auf beyden Seiten bis auf die Dicke eines Thalers wegschneidet. Hiedurch wird der Saft der in der Mitte befindlichen Röhre, welcher das Herz allzuschnell in die Höhe treibt, abgeleitet, und dringt, da er die Wege verschlossen findet, mit Gewalt in die Seitentheile, welche, nach Proportion der neuen Nahrung, die sie empfangen, zunehmen. Der Kopf kömmt hierauf zu seiner Zeit. Diese Operation thut nicht allein bey dem Broccoli gute Wirkung, sondern es werden auch alle Arten von Kohl, welche leicht in die Höhe zu gehen pflegen, hiedurch aufgehalten, wenn man nicht allzu lange damit wartet.

Den Samen vom Broccoli erhält man eben so, wie vom gemeinen Weißkohl. Ist ja ein Unterschied dabey, so betrifft er die weiße Gattung von Broccoli. Davon ist es am besten, unter den größten Köpfen etliche sogleich vom ersten Wuchse zu Samen aufwachsen zu lassen, an welchen man alle untere Aeste wegnehmen muß, damit nur der Hauptstängel stehen bleibe. Wird dieses gehörig beobachtet, und sonst keiner andern Gattung von Kohl in der Nähe herum gestattet, in die Höhe zu wachsen, deren Fruchtmehl den Samen dieses Gewächses etwa verderben kann, so kann man den Samen von dem weißen Broccoli eben so vollkommen im Lande erbauen, als er aus der Fremde kömmt; auch werden die davon erzeugten Gewächse in vielen Jahren nicht aus der Art schlagen.

Was den Gebrauch dieses Gewächses für die Küche betrifft, so werden die Stängel, wenn sie Blumenköpfe gewonnen haben, abgeschnitten, von der äußern Schale gesäubert, und hernach auf eben die Art und Weise, wie der Blumenkohl, zugerichtet. Auf eine andere Art werden sie in der Küche folgendermaßen zurecht gemacht. Die langen Strünke werden mit einem Messer bis auf das Mark geschälet. Der Kern wird in kleine, 6 Zoll lange Stücke zerschnitten, welche man auch, wenn sie dick sind, in der Länge zerspalten muß. Hernach werden sie in Bündel gebunden, und ¼ Stunde in frisches Brunnenwasser geworfen. Hierauf thut man sie in kochend Wasser; und wenn sie fast gar sind, wird die erste Brühe weggegossen, und Fleischbrühe darüber gegossen, in welcher sie vollends gar gekocht werden. Alsdann wird eine ordentliche Spargelbrühe daran gemacht. Wenn Baumöhl und Essig darauf gegossen wird, können sie auch kalt zu Salaten gebraucht werden.

Jo. Heinr. Gottlob von Justi Abhandlung vom italiänischen Broccoli oder Spargelkohl, st. in No. 51 der Göt. ing Policeyamtsnachr. v. J. 1757.

Compendious method for the raising of the Italian Broccoli, Spanish Cardon &c. by STEPH. SWITZER. Lond. 1735. 8.

D. übers. u. d. T. Kurze und bequeme Methode, die italiänischen Brocoli, spanische Cardoon ꝛc. hervorzubringen. Lpz. 1755. 8.

Broche, siehe Brat-Spieß. Dorn. Fliete. Licht-Spieß. Nagel an der Scheibe. Pfriem der Schuster. Senk-Kolben.

Brocher, siehe Broschiren.

Brochet, *Brocheton*; siehe Hecht.

Brochette, siehe Speiler.

Brochette, (Boutons à la) siehe unter Bouton.

Brocken, siehe Anbiß. Brosamen.

Brocoli, siehe Broccoli.

Brod, L. Panis, Fr. Pain, ist dasjenige Nahrungsmittel, welches unter allen von der göttlichen Güte zum Unterhalte des menschlichen Lebens erschaffenen Speisen die vornehmste, nothwendigste und beynahe unentbehrlichste ist,

ist, über welche sich der Segen des Höchsten dergestalt erstrecket, daß nicht nur die köstlichsten Speisen ohne Brod nicht wohl, ja ohne Nachtheil der Gesundheit genossen werden können, sondern auch, welches das hauptsächlichste ist, daß ein gesunder und desselben gewohnter Mensch es nicht überdrüssig wird, ob er gleich sonst aller andern Speisen, sie haben Namen wie sie wollen, müde und überdrüssig zu werden pflegt; und daher ist es auch gekommen, daß man dieses Wort zum öftern für die Nahrung und das Auskommen der Menschen zu nehmen pflegt, z. B. einen zum Brode, oder auch vom Brode helfen; sein Brod suchen, erwerben, haben; einen ums Brod bringen, u. s. w.

Es besteht aber das Brod eigentlich aus Mehl, Wasser, Sauerteig oder Bierhefen, und wenigem Salze, welches unter einander gemengt, und in einem besonders hiezu erbauten Ofen, vermittelst der Hitze des Feuers, zu einem so vortrefflichen Nahrungsmittel zubereitet wird; und alsdann besteht es aus 2 Theilen, nämlich: der Krume, (Grume) L. Medulla panis, Fr. Mie, von welcher eigentlich alles dasjenige zu verstehen ist, was vom Brode selbst gesaget wird; und der Rinde oder Kruste, (Kürste) L. Crusta panis, Fr. Croûte, welche in die Ober- Fr. Croûte de dessus, und Unterrinde, Fr. Croûte de dessous, eingetheilt wird. Die obere Seite des Brods, wird Fr. la bouche du pain, und die untere Seite oder der Boden, Fr. Queue du pain, genannt.

Die Verwandlung der Körner in Mehl durch das Mahlen, die Verbindung des Mehls mit Wasser durch das Kneten, und die Gährung des Teiges durch Hülfe des Sauerteiges, sind die nöthigen vorgängigen Zubereitungen bey der Verfertigung des Brodes; wovon die Artikel Mahlen, Mehl, Kneten und Sauerteig das Nöthige sagen werden. Die lezte Sache, die zum Brod erfodert, und wodurch es zu seiner Vollkommenheit gebracht

bracht wird, ist das Backen, wovon bereits im 3ten Bande dieses Werkes gehandelt worden ist.

Das Brod hat unterschiedene Beynamen, und zwar 1. nach seiner Form. Man hat z. B. rundes Brod, langes Brod, oder Stolle.

In denen Zeiten, da man erst anfieng Brod zu backen, gab man ihm gemeiniglich eine platte und dünne Gestalt; damals wurde es auch nicht geschnitten, sondern gebrochen. Das erste, was man gewöhnlicherweise bey der Mahlzeit verrichtete, war das Brodbrechen (wie dann die beyden emauntischen Jünger den Herrn am Brodbrechen erkannten, nach Luc. XXIV, 35); und meistentheils vertrat ein solches Brod die Stelle des Tisches oder der Schüssel, worauf die übrigen Speisen gelegt wurden. Als nach diesem der Sauerteig gebraucht wurde, um den Teig dadurch zum Aufgehen zu bringen, so wurde auch das Brod nicht mehr so platt; es bekam eine solche Dicke, daß man genöthiget wurde, es zu zerschneiden. Einige Zeit nachher machte man die Brode kugelrund. Dieses wurde so allgemein, und dauerte so lange, daß die Brodbäcker daher im Französischen den Namen Boulens oder Boulengers (Kualer, von Boule, eine Kugel) bekamen. In den folgenden Zeiten hat man noch mancherley Veränderungen mit der Form des Brodes vorgenommen, je nachdem man dem Brodteig eine besondere Gestalt zu geben pflegte. So lange man dasselbe aus sehr derbem Teige buck, gab man ihm beständig eine runde hohe Gestalt; denn, weil die Krume sehr dicht war, so wollte man nicht so viel Rinde haben; als man aber nachher das Brod aus einem weichen Teige buck, so hat man es platter gemacht, damit man mehr Rinde bekäme. Auch noch jezt werden die weichen Brode länglich, in Gestalt einer Wulst, (Schripfen genannt) gebacken, damit es auf diese Weise, da es eine größere Oberfläche hat, recht viel Rinde bekäme. Gegen das Ende des leztern Jahrhunderts fieng man zuerst an, wegen der Rinde lange Brode zu backen. So lange hatte das Brod mit viel Krume besser geschmeckt; so wie wir jezt lieber die Rinde essen. Heut zu Tage wird überhaupt mehr leichtes und weiches, als derbes Brod gegessen. Das Brod, welches aus einem derben Teige gebacken wird, hat eine harte Krume, die vom Geschmacke viel besser ist, als die von unserm jezigen leichten Brod, welches macht, daß wir lieber die Rinde als Krume essen.

2. Nach seiner Farbe, als: weiß Brod, Fr. Pain blanc; halb weiß Brod, Fr. Pain bis-blanc; schwarz Brod, Fr. Pain bis.

3. Nach seinem Gebrauche, als: Commißbrod, Hausbacken oder Gesindebrod, Herrenbrod, Hundebrod, Kaffeebrod, Pferdebrod ꝛc. wovon zum Theil unten besondere Artikel vorkommen.

4. Nach seiner Zubereitung, als: Bäckerbrod, Bauerbrod, Franzbrod, gesäuertes Brod, Milchbrod, ungesäuertes Brod ꝛc.

5. Nach der unterschiedenen Art zu backen; z. B. 1) Das in einem doppelten oder zweybodigen kupfernen Ofen oder Pfanne gebacken ist (L. Panis clibanites,) da das Feuer unten, und das Brod oben liegt; dasselbe wurde von den Alten für das beste gehalten. 2) Das in einem gemeinen Backofen bereitet worden (L. Panis furnarius;) es ist nach dem vorigen das beste. 3) Das auf der Röste oder auf dem heißen Heerde gebackene Brod (L. Panis tostus;) solches ist aber nicht ausgebacken, sondern auswendig verbrannt, und inwendig roh. 4) Das oben mit heißer Asche bedeckt und also gebacken wird (L. Panis subcinericius;) es ist das schlimmste unter allen, weil sich die Asche mit dem Teige vermenget. 5) Zweymal gebackenes Brod, Biscait oder Zwieback (L. Panis biscoctus:) es ist sehr hart, und stark ausgebacken. 6) Gegösseltes Brod (L. Panis lotus;) dasselbe wird, wenn es halb gar ist, aus dem Ofen gezogen, mit Wasser bestrichen, und umgekehrt wieder hinein geschoben; und wenn es ganz gar ist, abermal bestrichen oder gegösselt, damit beyde Seiten gleich werden; es ist sehr locker, giebt aber wenig Nahrung.

Endlich 6. hat das Brod unterschiedene Beynamen von dem Getraide oder Nahrungsmittel, dessen Mehl dazu genommen worden; z. B. Weizenbrod, Rockenbrod, Gerstenbrod. Außer diesen aber kann, sonderlich beym Mißwachs, und zur Zeit der Theurung, auch

aus, verschiedenen Hülsenfrüchten, Baumfrüchten und Wurzeln, durch besondere Handgriffe ein Mehl erhalten, und dasselbe entweder allein, oder mit Getraidemehl vermischt, zu Brod verbacken werden; z. B. aus Buchweizen; aus Mehl von den Früchten der Rothbüche; aus Cassave, oder Maniocwurzel; aus der Dotterblumenwurzel; aus Erdäpfeln; aus dem Dracunculus (Calla) palustris; aus Eicheln; aus Fichten und Erlen-Rinde; aus den Wurzeln des Fieberklees; aus Fischgräthen; aus Been-Gras; aus gekochten Kartoffeln und dem Mehl derselben; von Kastanien; aus Rübenkerbel; aus Kohlrüben; aus getrockneten Kohlstrünken; aus Kürbissen; aus der innern Rinde der Linden; aus Malvenwurzeln; aus Obst; aus der Papierstaude; aus dem Mehl der Queckenwurzeln; aus Reiß; aus weißen Rüben; aus Sonnenblumen; aus Strohmehl; von Tannenrinden; aus dem Mehl des türkischen Weizens, u. a. m. wie ich unter jedem Artikel zeigen werde.

Nachricht von den Nahrungsmitteln, deren sich die Einwohner in den nördlichen Landschaften von Schweden bey einfallendem Mißwachs bedienen, st. im 111. St. der Berl. wöchentl. Relat. der merkw. Sachen ꝛc. a. d. J. 1753, S. 923.

Schreiben von leichten und sehr wohlfeilen Mitteln zur Nahrung und Sättigung der Menschen, st. im 10. St. der Hannov. nützl. Samml. v. J. 1757.

Anzeige verschiedener Pflanzen, welche die Menschen überhaupt, besonders aber zur Zeit der Theuerung, und beym Mangel des Getraides, sicher genießen können, st. im 29. St. der Stuttg. physical. oeconom. Realzeit. oder gemeinnütz. Wochenschr. v. J. 1757, S. 438—450.

Verzeichniß derjenigen Pflanzen und Gewächse, welche den Menschen beym Mangel des Getraides, oder sonst auch zur Speise dienlich, st. im 31, 32 und 34. St. derselben, v. e. d. J.

Nachricht von einigen Nahrungsmitteln, welche in neuerlicher Zeit entweder erfunden, oder doch ausnehmende Dienste gethan, st. in No. 6. der wöchentl. Hall. Anz. v. J. 1763.

Anpreisung einer leichten Art, gutes und gesundes Brod zu backen, wenn das Weizenmehl theuer ist, st. im I. B. der aus dem Engl. übers. auserles. Schriften, den Ackerbau, die Handlung ꝛc. betreffend, Lpz. 1764, 8. S. 205—211.

Recherches sur les différens alimens, dont on peut faire usage en tems de disette des bleds, st. in No. 22 und 23 der Gaz. salut. v. J. 1771.

Die Haushaltungskunst im Kriege und in der Theuerung, nebst denen dazu gehörigen Polizeyanstalten, und einer Anzeige der vor-

n. hin

nehmsten Pflanzen und Gewächse, die statt des Brodes zur Nahrung dienen können. Stuttg. 1771, 4. 10. B. nebst einer vorgesetzten Einleitung, von 10 Bögen.

Die einem jeden Landwirthe leicht mögliche, zweymalige und zweymal reichere Korn- und Brodärnde, in einem und dem nämlichen Jahre, auf einem und dem nämlichen Grunde und Boden, als das allerunfehlbarste und allerreichlichste Rettungsmittel, sowohl wider die gegenwärtige, als wider alle künftige Theuerung; in drey Sendschreiben auf Subscription herausgegeben, von einem ächt-patriotischen Landwirthe. Lp. 1772, gr. 8.

D. Ernst Gottfr. Kurella patriotische Vorschläge, wie bey dem itzt herrschenden Geldmangel, besonders der dürftige Landmann wohlfeiler Brod haben könne. Berl. 1771, 8. 4. B.

D. S** Beytrag zu Hrn. Kurella patriotischen Vorschlägen ꝛc. st. im 44 und 45. St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773.

Remarques sur la nourriture des hommes avec les differentes farines, lues à la Séance de l'Acad. R. de Chir. le 5. Dec. 1754. par Mr. RECOLIN, st. im Nouvelliste econ. & liter. To. V. p. l. m. de Mars & d'Avr. 1775, S. 65—76; desgl. im Mercure de France, Fevr. 1755, S. 123—138.

D. übers. u. d. T. Betrachtungen über die aus verschiedenen Gattungen des Mehls zubereitete Nahrung der Menschen, in der Versamml. der königl. Acad. verlesen durch Herrn Recolin, st. im 11. St. der Stuttg. phys. ökon. Realzeit. v. J. 1757, Art. 2, S. 169—176, und 13. St. Art. 1, S. 193—196.

Anmerkung zu Hrn. Recolins Abhandl. über den Gebrauch des Mehls, als eines allgemeinen Nahrungsmittels der Menschen, st. eben daselbst, Art. 2, S. 196—204.

Man pflegt auch mehrere Sorten des Getraides zum Brodbacken mit einander zu vermischen. Nach dem Berichte des 2. St. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 31, f. ist auf einem Rittergute in der Niederlausitz, seit 30 Jahren, folgendes Gemenge für das Hofgesinde gemacht worden: 2 Scheffel Korn, 1 Scheffel Heidekorn, 1 Scheffel Haber, und nachdem man das Habermengen nicht mehr für wirthschaftlich hält, statt dessen 2 Viertel Gerste, wovon beständig gutes ausgebackenes, erhabenes, doch etwas derbes Brod ausgefallen, welche letztere Eigenschaft daher entstanden ist, daß die Auswirkemägde, in der Meinung, derbes Brod widerstände länger dem Hunger, da sie dann wöchentlich etwas von ihrem Deputat verkaufen könnten, übermäßig viel Mehl beym Auswirken genommen, welches in

der kurzen Zeit zwischen dem Auswirken und Einschieben des Brodes, welche etwa ½ Stunde ausmacht, mithin die letzten Brode nur etliche Minuten trifft, zu keiner gehörigen Gährung gelanget, und also im Ofen wieder einfällt, Wasserstreifen bekömmt, und flüssig wird, wenn es die Hitze nicht zwingt, und alsdann auf der andern Seite abbäckt, und an der Rinde anbrennt, dagegen das lockere Auswirken allzeit gut Brod giebt. An eben demselben Orte wird seit 3 Jahren für die Herrschaft 3 Theile Rocken und 1 Th. Gerste gemenget, und unerachtet sich, durch Nachlässigkeit des Verwalters, Wicken unter der Gerste gefunden, so ist es doch wohl ausgebacken, locker und weiß geworden, hat auch Niemanden eben so wenig, als das Gesindegemenge geschadet.

In No. 2 des Lpz. Int. Bl. a. d. J. 1773, S. 21, und im 8. St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1773, Col. 59, steht folgende Berechnung über das Verhältniß des Verbackens von Gerste u. Rocken:

Von 1 Sch. Korn, welcher 149 Pfund wiegt,

4 Pfund zur Verstäubung,
10 Pfund zur Metze; beträgt zwar nur $9\frac{5}{16}$ Pf. aber der Müller schöpfet mit seiner Metze,
10 Pfund Kleyen,

bleiben 125 Pfund Mehl,

geben $166\frac{2}{3}$ Pf. Brod,

der Scheffel zu 4 Rthlr. —— kömmt das Pf. zu 7 Pfennige.

Von 1 Schf. Gerste, welcher 131 Pfund wiegt,

4 Pf. zur Verstäubung; jedoch verliert die Gerste immer mehr.
9 Pf. zur Metze,
8 Pf. Kleyen,

bleiben 110 Pfund Mehl,

geben $146\frac{2}{3}$ Pfund Brod,

der Scheffel zu 3 Thlr. —— kömmt das Pfund auf 6 Pfennige. Jedoch giebt die Gerste auch mehr Pfunde Brod, aber sehr nachtheiliges, wenn sie allein gebacken wird.

Halb Korn und halb Gerste, wird das Brod besser, und für das Gesinde sehr gut; und kömmt sodann das Pfund nur auf $6\frac{1}{2}$ Pfennige

Gute Gerstengrütze gemahlen, gebeutelt und mit etwas Weizenmehl gemischt, giebt ein schönes Brod, welches zu backen an einigen Orten, mit unter die Meisterstücke der Bäcker gerechnet wird.

Vom Gebrauche des Bohnenmehles zum Verbacken, s. unter Hülsen-Frucht.

Vom Verbacken des Erbsmehles unter Rocken und Gerste, siehe unter Erbse.

Im II. Th. gegenwärtigen Werkes, habe ich unter dem Art. Avena, S. 685, f. des aus Habermehl allein gebackenen Brodes gedacht; jetzt muß ich erzählen, wie aus Korn und Habermehl untereinander gemengt, Brod zubereitet und gebacken wird. Der Haber, welchen man zum Backen brauchen will, muß tüchtig, gut und rein, auch von einer guten Gattung seyn. Guten und reinen Backhaber erhält man folgendergestalt. Wenn der Haber auf der Tenne geworfelt worden, sondert man den ersten an die Spreu anstoßenden schlechten Haber von dem guten ab, um selbigen zur Fütterung zu gebrauchen. Ferner sondert man auch den am weitesten gelegenen Haber, als welcher öfters mit Steinen vermischt ist, sonst aber die besten und vollkommensten Körner hat, ab; dieser ist gut zum Aussäen. Der gute und tüchtige Backhaber findet sich also in der Mitte des aufgeworfelten Haufens. Unter den verschiedenen Gattungen des Habers, ist immer die eine zum Backen besser, als die andere. Der Stumpfhaber, welcher kurze dicke Körner hat, die fast der Gerste gleichen, giebt das mehreste und beste Mehl. Der Grauhaber kömmt demselben fast gleich, doch mit dem Unterschiede, daß das Mehl etwas dunkler ausfällt. Der Weißhaber, welcher dem Stumpfhaber fast gleich sieht, nur daß er längere Körner hat, ist nicht so mehlreich, als die ersten beyden Gattungen, kann aber doch, in deren Ermanzelung, ganz füglich zum Backen gebraucht werden. Der

türkische Haber, welcher dem Weißhaber fast gleichet, aber nur eine stärkere Hülse hat; und der Schwarz- oder Barthaber, welcher in den niedern Gegenden und auf schlechten Aeckern wächst, geben wenig und schlechtes Mehl. Was die Quantität des unter das Korn zu mengenden Habers betrifft, so richtet sich dieses Verhältniß nach eines jeden Gutbefinden und Einrichtung. Das Korn oder der Rocken, und das aus selbigem gebackene Brod behält freylich wohl den Vorzug, weil es kräftiger und nahrhafter ist. Nimmt man mehr Korn, als Haber, so wird das Brod besser. Nimmt man es zu gleichen Theilen, so wird daraus gutes Brod, besonders, wenn das Getraide nicht allzu sehr ausgemahlen wird. Uebertrifft aber der Haber den Rocken an Quantität, so wird das Brod geringer, und wenn die Gattung des Habers schlecht, auch die Kleyen sehr ausgemahlen worden, rauh und armselig.

Vor einigen Jahren kam in Frankreich ein Vorschlag aufs Tapet, das Brod (darunter aber nur weißes oder sogenanntes Franzbrod zu verstehen) schmackhafter und verdaulicher zu backen. Es kam hiebey das Hauptwerk darauf an: man sollte unter das Getraide den 12ten Theil Haber mahlen, und dann das Brod wie gewöhnlich daraus backen. Und daß dieses ganz wohl angehe, bestätiget auch die Erfahrung; wobey aber nur noch dieses zubemerken ist, daß man die hier angegebene Proportion in Ansehung des Habers nicht überschreiten dürfe, weil das Brod sonst in der Mitte sehr aufgerissen würde. Kann man also den Haber zum weißen oder Franzbrod bequem nutzen, so geht es zu dem ordinären hausbackenen Brod noch besser an.

Wenn nun aber Brod aus Korn und Haber gebacken werden soll, so fragt sichs, welches besser sey: ob man beyde Getraidearten lieber in Körnern mit einander vermischen, und also beydes zusammen mahlen solle, oder ob man die Vermischung erst hernach, wenn die Körner gemahlen sind, besser vornehme. Hat man von jeder Sorte schon zubereitetes Mehl, so ist die Vermischung durch fleißiges Untereinanderrühren gar leicht zu machen; wollte man aber erst mahlen lassen, so thut

man am besten, man vermenge das Getraide nach seinem Gefallen, so wird sich alsdann auf der Mühle das Mehl von selbst wohl und am besten vermischen. Hiebey aber ist folgendes wohl zu betrachten. Das Getraide, besonders aber der Haber, muß recht dürre und trocken seyn; denn das inwendige Korn läßt sich sonst auf der Mühle nicht gut zermahlen, sondern drückt sich breit, bleibt an seiner Hülse hängen, und wird hernach leicht mit der Spreu abgesiebet. Wenn dieses gemengte Getraide nun auf die Mühle geschüttet worden, so muß es 2 Gänge herunter gemahlen werden. Ist der Haber wohl trocken gewesen, so kann nach dem 2ten Gange die Spreu oder Hülsen von dem Haber abgesiebet werden. Ist aber der Haber nicht dürre genug gewesen, so wird das Getraide samt der Spreu noch einmal aufgeschüttet, und nach dem 3ten Gange erst abgesiebet, und alsdann zum 4ten Gange wieder aufgeschüttet. Wer nun gutes Brod haben will, der hört hiemit auf, und läßt sein Getraide nicht weiter ausmahlen, sondern stößt die abgesiebte Spreu unter dasjenige, so noch gemahlen werden könnte, und bekömmt davon viel und gutes Angemenge, welches bey der Fütterung des Rindviehes mit großem Nutzen zu gebrauchen ist. Will man aber den 5ten Gang, auch wohl, nach Beschaffenheit des Getraides, den 6ten Gang noch dazu nehmen, und also die Kleye recht rein ausmahlen: so bekömmt man zwar mehr Mehl, und folglich mehr Brod am Gewicht, es wird aber schwärzer und schlechter. Auch ist darauf zu sehen, daß der Müller, wenn das Mehl fein und gut werden soll, einen guten und dichten 15ner Beutel einhänge, und welcher nicht allzu leicht ist, weil sonst das Mehl sehr grob werden würde.

Ist nun also ein Scheffel Getraide, so halb aus Korn und halb aus Haber besteht, gemahlen, auf welches man gewöhnlichermaßen, und nach Abrechnung der dem Müller zukommenden Meze, an Mehle 2 Viertel gehäuft,

häuft, und 2 Viertel gestrichen gemessen, verlangen kann (es wäre denn, daß man außerordentlich feines und gutes Mehl haben wollte; dann würde es freylich am Maße fehlen:) so fragt sich ferner, wie man mit dergleichen vermischtem Mehl verfahre, und gutes Brod daraus zu backen? man nimmt dergleichen aus einem Scheffel gemengten Getraides gemahlenes Mehl, theilt es in 2 Theile, gießt alsdann 14 Maß laulich Wasser, welches bey kühler Witterung etwas wärmer seyn kann, und säuert gewöhnlichermaßen die eine Hälfte damit. Auf 1 Viertel Mehl nimmt man ungefähr 8 Loth guten frischen Sauerteig. Alter Sauerteig ist nicht so kräftig, und muß deßhalben etwas mehr genommen werden. Doch hat man, beym Einsäuern oder Einmachen, die Beschaffenheit des Mehles wohl zu prüfen, ob dasselbe trocken oder feucht, auch ob das Getraide in nasser Witterung eingebracht worden, weil man im letztern Falle etwas weniger gießen muß. Hat man mehr Korn, so gießt man mehr; hat man aber mehr Haber, so gießt man weniger. Dieses ist auch bey dem Sauerteige zu merken. Hat man mehr Mehl aus Haber, so nimmt man mehr Sauerteig; hat man aber mehr Korn zur ganzen Masse, so nimmt man weniger. Nachdem nun auf gewöhnliche Art mit dem Einsäuern verfahren worden ist, läßt man den Teig 5 bis 6 Stunden in mäßiger Wärme, bedeckt, stehen, und in die Höhe gehen. Nach Verfliessung dieser Zeit, und wenn der Teig gut in die Höhe gegangen ist, wird angestoßen oder angefrischt, d. i. zum zweytenmal eingesäuert. Es wird nämlich von dem übrigen halben Scheffel Mehl wiederum der dritte Theil unter den aufgegangenen Teig gemenget, und eben so verfahren, wie beym ersten Einsäuern, nur daß der Teig etwas stärker wird. Alsdann bleibt selbiger wiederum ungefähr 2 Stunden in mäßiger Wärme stehen, und kömmt aufs neue zum Aufgehen. Unter dieser Zeit muß der Ofen zurecht gemacht werden, weil es nach dem Kneten gar

nicht

nicht lange Verzug leidet. Ist der Teig gehörig aufgegangen, so wird alsdann das übrige Mehl fast gänzlich hinein geknetet, und man behält nicht mehr Mehl zurück, als man zum Auswirken brauchet. Der Teig darf aber bey weitem nicht so derb geknetet werden, wie man beym Backen des Kornbrodes zu thun pflegt. Nach dem Kneten darf nicht länger, als 6 oder 8 Minuten, gewartet werden, und man muß den Teig leicht und geschwinde auswirken und bald in den Ofen bringen, weil der Haber leicht läuft, und folglich das Brod gar aus einander fallen und zerreißen würde. Die Brode, welche man nicht unter 4, auch nicht leicht über 6 Pfund macht, müssen in 1. Stunde ausbacken. Der Ofen muß deßhalb keine langsame, sondern eine jählinge und fliegende Hitze haben, damit das Brod nicht allzu sehr aufreiße. Diese jählinge Hitze aber erhält man dadurch, daß man denselben stärker und heftiger heizet.

Es ist jedoch hiebey nicht zu läugnen, daß, wenn man eine Vergleichung zwischen gutem reinen Kornbrod und Haberbrod machen wollte, ganz gewiß erhellen würde, daß 2 Pfund gutes Kornbrod zur Sättigung und Nahrung eben so zureichend seyn würde, als 3 Pf. Brod, welches aus 1 Theil Korn und 3 Theilen Haber zubereitet und gebacken worden.

J. W. Melsbach neuerer Beytrag zu den Beantwortungen der Anfrage von Vermischung mehrerer Sorten des Getraides zum Brodbacken, aus der Gegend beym Westerwalde, st. in No. 13. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 134, f.

Vorerwähnte Vermischungen des Mehles mit andern Getraidearten oder vegetabilischen Dingen, sind theils gut, löblich, nahrhaft, und in theuern Zeiten nothwendig, theils nicht eben nahrhaft, aber unschuldig und unschädlich. Allein, es sind noch andere Vermischungen bekannt, welche dem Menschen schlechterdings zum Schaden gereichen. Wenn man Erde mit Mehl zu Brod bäckt, so kann man leicht denken,

daß dergleichen Brod weder angenehm zu essen, noch leicht zu verdauen seyn kann. Und doch hat man in den Geschichten Beyspiele, daß die Menschen aus höchster Noth ein so genanntes Märgelbrod haben essen müssen. Ich werde davon unter den Artikeln Mehl (Berg- erd- oder Stein-) und Märgel mit mehrern zu handeln Gelegenheit haben. Ein Glück ist es, daß sich dergleichen Mehlerde an wenig Orten findet. Wer weiß, ob nicht sonst gewinnsüchtige und betriegerische Bäcker das Brod oft damit verfälschen würden. Denn, es giebt unter ihnen, wie auch unter den Mehlhändlern, gottlose Leute, welche das Mehl mit gesiebter Asche und Gyps vermischen, um es schwerer und weißer zu machen. Linné erzählt ein Beyspiel, da eine Armee sich mit Fleiß mit Gyps vermischtes Mehl wegnehmen ließ, um dem Feinde zu schaden. Andere nehmen zum schlechten Mehl, oder wohl gar zum Bohnenmehl, Kreide oder gelöschten Kalk, oder calcinirte Knochen, oder Alaun, um das Brod weißer zu machen. Aber alle diese Verfälschungen des Brodes sind unserer Gesundheit überaus nachtheilig, ja, sie sind ordentliche Vergiftungen. Denn, obgedachte Dinge sind zum Theil sehr zusammenziehend, zum Theil sehr stopfend, und verursachen bald eine große Verunreinigung des Magens, hartnäckige Verstopfung der Eingeweide, Hartleibigkeit, Dörrsucht, Abzehrung.

Von dem Mißbrauche des Alauns zu dieser Absicht, habe ich bereits im I. Th. S. 483, f. Erwähnung gethan: und ich füge demselben, bey dieser Gelegenheit, noch folgendes bey. D. Maning hat in England fast unheilbare Krankheiten und schnelle Todesfälle gesehen, deren Ursache man nicht errathen konnte; bis man eine Verfälschung des Brodes mit Kreide und Alaun entdeckte. In London wird beständig Alaun zum Brod gemischt, vornämlich wenn man schlechtes Mehl und schlechtes Wasser hat; denn der Alaun macht das Mehl weißer, und das Brod fester. Da dieser Alaunzusatz nicht geheim gehalten wird, so ist die Meinung der englischen Aerzte über die Schädlichkeit

des

des Alauns getheilt. Falconer hält diese Vermischung für unschädlich; aber Hales, Cadogan, und mehrere Aerzte leiten viele Krankheiten davon her, und behaupten, daß der Alaun auch in geringer Menge bey Kindern und Erwachsenen eine Verstopfung der Gefäße verursache.

Um die mit dem Brod vorgehenden Betriegereyen zu entdecken, bedient man sich, nach Anleitung des D. Manings, folgenden Versuches. Man schneidet die Rinde vom Brod ab, und legt sie beyseit. Die Krume hingegen wird in dünne Scheiben geschnitten, gröblich gebrochen, und mit vielem Wasser in einen gläsernen Destillirkolben gethan, welchen man, ohne ihn zu schütteln, in ein Sandbad sezt, und 24 Stunden in mäßiger Hize stehen läßt. In dieser Zeit wird die Brodkrume durch und durch erweicht, und die fremden Ingredientien sondern sich davon ab. Der Alaun löset sich im Wasser auf, und man kann ihn entweder mit alkalischen Salzen niederschlagen, oder durch Evaporation des Wassers in Krystallen bringen. Die Jalappenwurzel (denn auch mit derselben wird zuweilen das Brod vermischt) schwimmt, in Gestalt eines unreinen Schleims, oben auf. Die übrigen Ingredientien, als: Kreide, Gyps, Asche, sinken vermöge ihrer Schwere zu Boden, wo man sie findet, wenn man das Brod und Wasser sacht abgießt

Man kann sich auch folgender Methode bedienen. Man schneidet die Brodkrume in kleine Scheiben, thut sie in eine große Menge Wasser, und sezt sie in einer großen irdenen Schüssel auf ein ganz gelindes Feuer, wo sie eine Zeitlang stehen muß. Wenn man hernach das Brod und Wasser sanft oben abgießt, so findet man die Knochenasche, die Kreide ꝛc. am Boden der Schüssel; der Alaun aber kömmt zum Vorschein, wenn man das abgegossene Wasser ganz einkochet.

Allum in bread, pernicious, st. im Lond. Magaz. for Feb. 1757, S. 82.

D. übers. u. d. T. Schädlichkeit des Alauns im Brode, st. im brem. Magaz. II. B. 3. St. Brem. und Leipz. 1758, 8. S. 662 — 664.

Moyen pour decouvrir, s'il y a de l'alun dans le pain, st. in No. XLIII, der Gazette salut. v. J. 1765; imgl. im Journ. œcon. Mai 1765, S. 238.

Von Verfälschung des Brods, und den Mitteln sie zu entdecken, st. im 7. Th. der neuen Auszüge ꝛc. a. d. J. 1768. Frf. und Mannh. 8. S. 302 — 304.

Extrait des réflexions intéressantes du Dr. MANING sur la falsification du pain, avec les moyens de la découvrir, st. im Journ œcon. Sept. 1761, S. 429, f. imgl. in No. L. der Gazette Salut. v. J. 1761.

Eine

Eine ganz besondere Art einer zufälligen Vergiftung des Brodes, findet man in des D. Manetti Abhandlung von den verschiedenen Arten des Getraides aufgezeichnet. Man findet, schreibt Derselbe in No. 9 der medicinischen Zeitung von Venedig. v. J. 1762, daß zu Paris reines und nicht warmes Brod, welches keinen in die Sinne fallenden Fehler hatte, verschiedene Personen, die davon gegessen, vergiftet und getödtet hat, weil es in einem Ofen gebacken worden, der mit Holz geheizt war, das mit Gyps und Bleyweiß weiß angestrichen gewesen, und welches Holz man von der Planke eines verfallenen Gartens genommen hatte. Hier waren die aufgestiegenen Bleydämpfe in das Brod eingedrungen, und hatten dasselbe vergiftet. Einer ähnlichen Begebenheit, da ein mit alten grün angestrichenen Lattenwerk geheizter Ofen, dem darin gebackenen Brode die vergiftete Eigenschaft des Grünspans beygebracht, habe ich im 3ten Theile, S. 356, f. Erwähnung gethan.

Hieher gehört auch folgende Begebenheit, welche sich zu Aubußon, einer Stadt in Ober-Limosin, in Frankreich, zugetragen hat. Ein Bäcker, dessen Frau von einer heftigen und ansteckenden Krankheit angefallen war, wobey die Aerzte die Ausdünstung für das beste Mittel hielten, gerieth auf den Einfall, seine Frau mit Brod, so warm wie es aus dem Ofen kam, zu bedecken. Dieses neue schweißtreibende Mittel war von einer außerordentlichen Wirkung; denn die Frau wurde in 24 Stunden gesund. Der Bäcker aber begieng die Unbesonnenheit, das dazu gebrauchte Brod zu verkaufen. Alle Personen, welche davon aßen, wurden von eben dem Uebel befallen, welches sich dermaßen schnell ausbreitete, daß man, in Zeit von 14 Tagen, mehr als 200 Personen begrub.

S. Gazette litter. de Berl 1771, No. 49; und das 3. St. des VI. Bandes der Berlinischen Sammlungen, S. 285.

Bey dieser Gelegenheit gedenke ich noch einiger andern Mängel und Fehler des Brodes, und derer Uebel, welche ein solches Brod zuwege bringen kann. Wenn das Brod aus dem Ofen kömmt, muß

es

es nicht sofort eingeschlossen werden, sondern erst an einen freyen Ort gelegt werden, und zwar am besten, in die Backschüsseln, das unterste zu oberst gekehrt, bis es völlig abgekühlt ist. Die Fehler, welche bey dem Brode von der Feuchtigkeit, wenn es noch warm verwahret worden, oder noch nicht recht verkühlt ist, entstehen, sind daß es schimmlig oder mulstrig wird. Das schimmlige Brod ist eben so ungesund, als stinkendes und bereits in die Fäulniß gehendes Fleisch. Der Schimmel ist ein Gewächs, welches den Geschmack verbittert, den Geruch vereckelt, und eine widrige und septische, mithin sehr schädliche, Eigenschaft hat. Daß derselbe unter die septischen Mittel gehöre, ersieht man daraus, da derselbe so viele Körper, dergleichen unter andern das Obst, die Leichname, und so gar das Holz sind, zu zerfressen und zu vernichten vermögend ist.

Ein schimmliges Brod kann man indessen doch noch nutzen, und in dieser Absicht verfahren gute Hauswirthe damit folgender Gestalt. Sie nehmen aus einem Brode alles Schimmlige, und schneiden es daher in der Mitte zwischen beyden Rinden durch. Hiedurch wird selbst auch dem Schimmel vorgebeuget, und alsdann das Brod zum Trocknen an die Luft gelegt; denn sobald das Brod trocken ist, schimmelt es nicht mehr. Es behält zwar alsdann nicht mehr denselben Geschmack, und ist nicht mehr so angenehm zu essen, wenn es allzu trocken ist. Dem Gesinde, und vornämlich den alten Personen, steht es gar nicht an. Dergleichen trocknes Brod, wenn es nicht verdorben ist, ist höchstens nur zu Suppen zu gebrauchen, weil die Brühe alles wieder zurecht bringt. In diesem Falle thut man besser, wenn man das Schimmeln befürchtet, daß man das Brod mit einander in kleine Stücke zerschneide, welche man im Schatten trocknet, und in reinen Beuteln aufbewahret, um es nach und nach zu Suppen zu gebrauchen. Die vom Schimmel bereits angelaufenen Stücke weichet man

in ganz klarem Wasser in einem recht reinen Gefäße ein. Nach einigen Stunden wäscht man solches Brod in diesem Wasser ab, wobey man es ein wenig krümelt, und wechselt mit dem Wasser so lange, bis der Schimmel hinweg ist, wozu 7 bis 8 Stunden hinlänglich sind, und alsdann kann man es auf vielerley Art gebrauchen. Besonders machen die Franzosen eine Art von Brod-Suppe daraus, die sie Panade nennen. Sie thun das Brod in einen Topf mit Wasser, und lassen es mit etwas Salz und Butter, oder Fett kochen. Auch richten sie es noch mit Pfeffer, Zwiebeln und andern Ingredientien zu. Hat man eine fette oder magere Fleischbrühe, so wird die Suppe daran besser, indem man das Brod in den Topf mit dergleichen Fleischbrühe thut und bey gelindem Feuer kochen läßt. Vorher aber, ehe man das Brod in den Topf thut, muß man mit den Händen alles Wasser, worin es geweicht war, heraus drücken. Dergleichen Arten von Suppen sollen gut schmecken, und eben so gesund seyn, als wenn sie aus frischem oder niemalsverdorbenem Brode gemacht wären. Ja, wie die Erfahrung bestätiget, so sollen dergleichen Arten von Suppen sogar noch angenehmer und lieblicher schmecken.

Unterdessen ist dieses nur ein Mittel bey dem wirklich vorhandenen Uebel, und es wäre noch besser, dasselbe, wenn es möglich wäre, ganz und gar zu verhüten; denn, es ist doch allemal viel Abgang dabey, wenn man das Brod in Wasser einweichet und abwäscht. Die groß Kunst besteht darin, es also einzurichten, daß nichts umkomme, und insonderheit die Armen nicht nöthig haben, etwas zu verlieren. Und hiezu dienen folgende, aus der Erfahrung hergenommene Wahrnehmungen. Ein allzudichtes und nicht gehörig ausgebackenes Brod, ein solches, dessen Teig nicht recht aufgegangen, oder das aus neuem oder gewaschenem Korn gebacken ist, schimmelt mehr, als das Brod von gutem trockenen Korn, welches den Winter über auf dem Kornboden gelegen

legen hat. Daher muß man in der gemäßigten oder heissen Jahrszeit, d. i. vom Maymonat an, bis zum September, und selbst im October, die Brode nicht so groß oder dicht, auch nicht allzu dick machen. In dieser Absicht muß es platt, und der Teig hinlänglich ausgebreitet seyn, damit das Brod, wenn es in dem Ofen erhizt wird, nicht über 3 bis 4 Zoll in die Höhe gehe. Um das Brod im Sommer wider das Austrocknen oder Verschimmeln zu verwahren, legt man es an einen kühlen Ort, als: im Eingange des Kellers, oder anderwärts, wo es weder Hize noch Feuchtigkeit trifft, hin. Zur Winterszeit hält sich das Brod so lange, als man will, wenn es auch gleich nicht zum besten ausgebacken wäre. Man darf es nur trocken halten, und vor starke Fröste verwahren; denn ein gefrornes Brod verliert sehr viel von seiner Eigenschaft.

Hier ist noch ein Mittel, Brod den ganzen Winter über zu erhalten, ohne daß es verderbe, um es im Sommer zu genießen. Dasselbe kann für Hauswirthe, welche ein zahlreiches Gesinde zu unterhalten haben, und wo ein sehr starker Aufwand vom Brode ist, nüzlich seyn. Sie können sich, zu Anfange des Winters, mit dem völligen Vorrathe davon versehen, und alles dieses Brod in kleine Schnitte zertheilen. Diese Schnitte werden nachher auf Laken an einem reinen und schattigen Ort gelegt und getrocknet. Hierauf werden sie in recht reine Säcke gethan und verschlossen, um sich ihrer, in dem folgenden Sommer, zu Suppen, Kalteschale oder Warmbier, für das Gesinde zu bedienen. Es ist nicht allein mit dem gewöhnlichen Brode von gleichem Geschmack, sondern man wird auch dabey einen wahren Nuzen in der Wirthschaft finden, besonders in denen Gegenden, wo man im Sommer nicht viel, und nur stinkendes Wasser antrift, und wo das Gesinde zu den überhäuften Arbeiten auf dem Lande, die keinen Aufschub leiden, nothwendig gebraucht werden muß. Wenn das Brod solcher Gestalt getrocknet ist, läßt es sich vollkommen so gut, wie das Mehl aufbehalten, und man könnte es viele Meilen weit also verschicken, wenn man eben dieselbe Vorsicht dabey anwendete.

Um den Schimmel im Brode zu verhüten, rathen auch einige, daß man Korublüthe in das Wasser, womit

mit der Teig angemacht wird, oder in den Teig selbst, thue, oder einen guten Theelöffel voll rein Lavendelwasser, nebst etwas Salz, unter den Teig menge.

Moyen de tirer parti de la Moisissure du pain, & de la prévenir, st. im Journ. oecon. Juill. 1758, S. 309 — 311.

Mittel, den Schimmel des Brods zu nutzen, und denselben zu verhüten, st. in Jo. Heinr. Pratje landwirthschaftlichen Erfahrungen I. Quartal, Alt. und Lüb. 1768. gr. 8. S. 138 — 144; in den nützl. Beytr. zu den neuen Strelitzer Anzeig. v. 20. Dec. 1769; desgl. in No. 25 des Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1770, S. 246, f.

Auf was Art und Weise das Brod wider den Schimmel bewahret werden kann, st. im 13. St. der Giess. wöchentl. gemeinnütz. Anz. und Nachr. v. J. 1764, S. 98.

Das Brod zu bewahren, daß es nicht muldrig werde, st. im 45. St. der gel. Beytr. zu den Braunschweig. Anzeigen, v. J. 1770. Col. 359, f.

Wenn das Brod nicht wohl in Acht genommen wird, so kommen zu gewissen Zeiten, und in gewissen Umständen, Insecten hinein, und es wachsen Würmer darin, welches auch in dem über einander geschütteten Mehle geschieht. Der Mehlwurm verwandelt sich in ein schwarzes Insect, welches Linné Tenebrio molitor nennt, und vor seiner Verwandlung 2 ganze Jahre ein Wurm bleibt, wie er sich in dem bey den Bäckern aufgeschütteten Mehle aufhält. Dieses Insect wird zuweilen auch im Brode, und hauptsächlich in dem Commißbrode, gefunden. Auch giebt es ein anderes kleines Insect oder Käfer, mit bräunlichen Flügeldecken, welcher beym Linné Cerambyx fur heißt, und sehr häufig in dem trocknen und altbackenen Brode gefunden wird. Obgleich diese Insecten an sich nicht giftig sind, so verursachen sie doch allemal einen Ekel.

Brod von sehr altem Mehl gebacken, ist nicht nur unschmackhafter, als von frischem Mehl, sondern es ist auch weniger nährend. Alt gewordenes Mehl hat einen schlechten Geruch und Geschmack, wird leicht vom Staube, von der Feuchtigkeit und von dem Schimmel verderbt, und zeuget auch leicht Würmer. Jedoch muß

eben

eben auch kein ganz frisch gemahlenes Mehl zum Backen gebraucht werden, weil dasselbe, da es noch zu feucht ist, nicht genug quillt, sondern in seinen Theilen eine gewisse Art von Festigkeit und Zusammenkleben behält, welche von der schnellen und heftigen Umdrehung des Mühlsteines entsthet, und sich nur erst nach einiger Zeit verliert; daher das Brod davon, besonders wenn beym Einsäuern und Kneten ein Versehen vorgeht, meistentheils näßlich, schwer, kloßig und schliffig wird, auch von 1 Centner Mehl kaum 146 bis 147 Pfund Brod gebacken werden können. Dahingegen das in Vorrath gemahlene, wenn zumal das Kernmehl nicht weggenommen worden, und sich einige Monate ausgelegen, weit mehr Wasser beym Säuern und Kneten annimmt, recht quillt, sich besser hebet und zusetzt, auch davon auf 1 Centner Mehl etliche Pfunde gutes und besseres Brod mehr, als vom frisch gemahlenen und gleich verbrauchten Mehle gebacken werden kann. Wie der Vortheil davon, nach besonders deshalb angestellten Backproben, zu berechnen sey, findet man in No. 49 des Lpz. Int. Bl. v. J. 1771, S. 554, f. Es ist daher allemal rathsam, das Brod von einem Mehle zu backen, welches wenigstens 1 oder 2, im Herbste und Winter auch wohl bis 4 Monate gestanden hat.

Das Mehl von solchem Getraide, welches lange Zeit an einem feuchten und warmen Orte aufgeschüttet gelegen hat, und folglich in seiner Beschaffenheit verändert und verdorben ist, wie solches vornämlich dem Getraide, das im Schiffsboden lange aufbehalten worden ist, begegnen kann, ist der menschlichen Gesundheit sehr nachtheilig; und man sollte billig ein Mehl von dergleichen Getraide nicht brauchen. Muß man es aber aus Noth dennoch nehmen, so sind dabey verschiedene Vorsichten nöthig, vornämlich es gelinde im Ofen oder auf der Darre zu trocknen.

Zuweilen wird in der Aernte, wegen anhaltenden Regenwetters, das Getraide, oder doch ein großer Theil desselben, bevor es genugsam trocknen und nachreifen kann, in die Scheunen gebracht, und das daraus gewonnene Korn giebt allemal sehr schlechtes Brod; es wird daraus ein bloßer ungarer und mit zu viel Feuchtigkeiten angefüllter Teig, dessen Genuß der Gesundheit höchst nachtheilig ist. Um von dergleichen naß eingescheuertem Getraide gutes Brod zu erhalten, muß man das zum Backen bestimmte Korn, ehe man es zur Mühle schickt, vorher vollkommen trocken machen, welches am besten dadurch bewerkstelliget wird, wenn man den Rocken einige Zeit bey mäßiger Wärme ungefähr von 14 Tagen, in einer Mulde, dünn aus einander gegossen, unter oder neben den Ofen setzt. Diese Art ist besser, als das sonst wohl übliche Trocknen in den Backöfen. Denn zu geschweigen, daß hiedurch die Feuchtigkeit aus den Körnern nach und nach heraus gezogen wird, und sie also nicht, wie in dem Backofen, sogleich von der Hitze beschlagen: so erspart man auch dadurch Mühe und Feuerung, und man kann in der Stube am besten abwarten, wie bald der Rocken die erforderliche Härte und Consistenz wieder erreicht habe. Uebrigens ergibt sich von selbst, daß das Trocknen nur zu Herbst- und Winterszeiten nöthig sey, indem das Frühjahr das Korn nicht nur auf dem Boden schon sehr nachgetrocknet hat, sondern man ihm auch noch durch Umstechen, und durchziehende Luft sehr zu Hülfe kommen kann. Sonst hat dieses Mittel auch noch seinen besondern Nutzen, wenn das Korn etwas ausgewachsen seyn sollte, und wird dadurch so viel brauchbarerer. Uebrigens muß man das Korn zum Backen auch nicht gar zu trocken werden lassen. S. das 2te St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772.

Im 16. St. der mindisch. Beytr. z. N. und Vergn. v. J. 1771, Col. 367, f. wird folgendes Mittel, die Mustrigkeit des Mehles und folglich des Brodes

zu-

zu heben, vorgeschlagen. Wenn man genöthigt ist, Schiff- oder ander mulstrig Korn zu mahlen, und davon zu backen, so werden in den Teig, sobald er geknetet ist, etwa 5 oder 6 Zoll breit von einander tiefe Löcher gedrückt, und mit Mehl angefüllet, welches den folgenden Morgen bey Aufknetung des Teiges behend herauszunehmen, da sich dann finden wird, daß die Mulstrigkeit aus dem Teige in das Mehl gezogen; das herausgenommene Mehl aber ist sodann nicht anders, als fürs Vieh zu gebrauchen.

Im 68. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1772, wird vom Hrn. C. E. Rosenow Adj. Jud. zu Schwerin im Meklenburgischen, folgendes Verfahren, ein gesundes, nahrhaftes und wohlschmeckendes Brod vom dumpfigen Korn zu backen, vorgeschlagen. Zu 1 Scheffel (Meklenb. schwerinschen Maßes,) Mehl, nimmt man 4 Pott (eben desselben Landes Maßes) (*) süße Würze (Weert), die von dem zum Bierbrauen verfertigten Maisch zuerst abläuft. Diese Würze wird unter beständigem Umrühren mit einem hölzernen, unten etwas breiten Geschirre, bis zur Dicke oder Consistenz eines Syrupps oder Honigs, eingekocht, und entweder gleich verbraucht, oder auch wohl einige Tage an einem temperirten Orte, in einem gläsernen oder verglasurten Gefäße aufgehoben, da es denn, nach dem Erkalten, ganz dick und zäh ist, so daß es sich aus einander ziehen läßt.

Wenn der auf gewöhnliche Art eingesäuerte Teig so stark aufgegangen ist, daß man ihn verbacken kann, wird diese eingekochte Würze darunter geknetet. Unter dieser Arbeit fängt der Teig an, heftig nachzugähren und aus einander zu fließen; daher muß man noch so viel Mehl darunter kneten, als zur Consistenz des Brodes nöthig ist. Wenn der Teig nun noch etwa $\frac{1}{4}$, oder auch wohl $\frac{1}{2}$ Stunde gestanden, und nachgegohren ist, knetet man ihn völlig aus, nimmt ihn auf, und verarbeitet ihn zum Verbacken. In der Nachgährung stößt der Teig alles dumpfige und schimmlige Wesen völlig aus. Würde man die süße Würze aus einem zu Malz gemachten Rocken nehmen, so möchte die Arbeit,

(*) Der berlinische und meklenburg-schwerinische Scheffel, verhalten sich wie 3 zu 4. Man kann also, anstatt der Meklenburgischen Pottmaße, bey dem Berliner Scheffmaße, die in der Mark üblichen Quartmaße anwenden, wenn der Teig fast in gleicher Zeit stark gähren soll.

delt, wegen der Gleichartigkeit der Theile, vielleicht noch besser ausschlagen. Indessen hat man nicht zu besorgen, daß dieses Brod den sonst widerlichen Geschmack des mit Gerstenmehl vermischten Teiges erhalte; denn nur in den Hülsen des Getraides steckt dieses herbe Wesen, welches sich auch nur dann im Brode schmecken läßt, wenn Hülsentheile mit unter das Mehl kommen; da aber diese Bereitung nur den süßen Zuckerschleim aus dem Malze zieht, so wird man diesen widerlichen Geschmack im Brode nicht finden.

Wegen der in diesem Brode befindlichen vegetabilischen Säure, sättiget und nähret dasselbe ganz ungemein, und ist dem menschlichen Körper, vor dem mit alkalischen Salzen in Gährung gesetzten Brode, vorzüglich gesund.

Wird die Würze in metallenen Gefäßen eingekocht, so verhütet man die eingerissene schädliche Methode, wider das Anbrennen Glasscherben darein zu werfen. Denn das Glas scheuert allemal Metalltheilchen ab, deren häufiger Genuß für den Menschen gefährlicher, als bey den eingekochten Säften der Früchte, die man Kräuden nennet, werden würde. Auch nimmt man sich in Acht, daß man, beym Umrühren der kochenden Würze, von den über derselben, an dem Geschirre sich angesetzten und verbrannten Theilen nichts mit unter die Würze mische.

Auf die genaue Beobachtung des Verhältnisses des Maßes beyder Massen, sowohl der Würze als des Mehles, kömmt es nicht nothwendig an. Die Chemie lehrt den Beweis hievon. Je weniger eingekochte Würze man zum Einkneten anwendet, desto länger muß die Nachgährung dauern, ehe sie durch das Verbacken gestört wird.

Wo recht bitteres Bier gebrauet wird, zapfet man so viel Würze, als etwa nöthig ist, vorher ab, ehe der Hopfen, oder ein anderes dem Biere die Bitterkeit verschaffendes Mittel, aufgeschlagen wird, weil sonst der gute Geschmack des Brodes darunter leiden möchte.

In den Weinländern kann man den Versuch mit dem eingekochten Traubenmoste machen; aller Wahrscheinlichkeit nach wird derselbe gleiche Wirkung in dem damit bereiteten Brode hervorbringen. Nicht minder steht dieses mit dem Wasser, worin Baumfrüchte, zur Bereitung des Ciders, gesotten sind, zu versuchen, wenn eben dieses Wasser zur dicken Consistenz zuvor eingekocht worden.

Vorschlag wider das Klebrichtwerden des Brodes, st. in den nützl. Beylagen zum osnabrückischen Intelligenzbl. desgl. im 95. St. des Hannov. Mag. v. J. 1771, Col. 1515, f.

Damit

Damit das Brod von ausgewachsenem Korne im Backen gut gerathe, so nimmt man, kurz vorher, ehe der Teig geknetet werden soll, 2 oder 3 Händevoll Holzasche, insonderheit von Büchenholz, bindet solche in ein leinen Tuch, und leget es ins Wasser, welches zum Säuern warm gemacht wird. Wenn das Wasser warm genug ist, nimmt man es wieder heraus, und gießt zu dem Wasser ein Glas Kornbranntwein, und läßt auf solche Art den Teig, wie gewöhnlich, säuern, nur daß man ihn etwas steif mache und wohl zudecke, damit er in nöthiger Wärme erhalten werde.

S. das 89. St des Hannov. Magaz. v. J. 1771, Col. 1413, f. Der preußische Sammler, 1. B. Königsb. 1774, 8. S. 441.

Wenn das Getraide zum Mahlen auf die Mühle gebracht wird, so kann sich der Fall ereignen, daß das Mehl durch die Vermischung des Abganges vom Steine verschlimmert werde, welches bey neugeschärften oder vorgerichteten Mühlsteinen zu geschehen pflegt. Wenn nun dieser von dem scharfgemachten Steine abgangene Sand sich mit dem Mehle vermischet, so sondert er sich nicht, wie die Kleyen ab, sondern kömmt mit ins Brod, und wird mitgegessen, da er dann nicht weniger den Zähnen unangenehm und schädlich, als der Gesundheit nachtheilig, ist. Dergleichen steinige Abgänge können heftige Schmerzen im Magen und den Gedärmen, Geschwüre, Blutflüsse, und endlich den Tod, zuwege bringen. Ein damit vermengtes Brod, ißt man, nach dem Zeugnisse des Linnäus, öfters in verschiedenen Gegenden der Schweitz, und noch mehr in Norwegen; und er leitet davon die häufigen Magenschmerzen, die Beschwerungen der Eingeweide, und die Todesfälle, denen viele von den dasigen Einwohnern unterworfen sind, her. Aus diesem Grunde ist also kein geringer Fehler, zu Mühlsteinen diejenige Gattung von Steinen zu gebrauchen, die sich leicht zermalmen, und zum öftern angerichtet und scharf gemacht werden müssen. Hievon

werde ich unter dem Art. Mühlstein ausführlicher handeln.

Von der Schädlichkeit des Genusses eines Brodes von dem mit Mutterkorn behafteten Rocken, und von einem mit Gesäme verschiedenen Unkrauts z. B. Wachtelweizen, Täschelkraut, Raden, Trespe ꝛc. vermischten Mehl, sind die besondern Artikel nachzusehen.

Endlich sind auch Mängel und Fehler des Brodes; wenn dasselbe nicht genug aufgegangen, Französ. Pain matte; wenn es ungleich ist, oder die rechte Form nicht hat, Fr. Pain metourné: wenn es teigicht oder unausgebacken, Fr. Pain gras cuit oder pâteux; wenn es gesengt, oder am Boden verbrannt, Fr. Pain ferré (s. auch Th. III, S. 347); und endlich, wenn es aufgerissen ist.

Das Aufreißen, Fr. Grincer, ist ein Ausdruck, dessen sich die Bäcker bedienen, wenn sie sagen wollen, daß die Rinde des Brodes ungleich und aufgerissen ist, (Fr. être en dentelle). Dieses geschieht alsdann, wenn man gar zu sehr gegangenen, d. h. gar zu alten, Sauer nimmt, oder, wenn man mit gar zu warmem Wasser geknetet hat; und alsdann sagen sie: das Brod bullt aus, Fr. le pain cruche son levain.

Um gutes, schmack und nahrhaftes Brod zu backen, muß man den Rocken vier bis 5 mal aufschütten, oder nach der Sprache der Bäcker zu reden, 4 bis 5 Gänge nehmen, diese unter einander mischen, und kein andres Mehl, weder von Weizen, Gerste, noch Erbsen, dazu thun, den Sauerteig 8 Stunden alt werden lassen, beym Kneten nie Wasser zugießen, einen heißen Ofen haben, und wenn derselbe heiß ist, die Zugröhren auflegen. Auf diese Art verfährt der Bauer, und so liefert er gut Brod. Der Bäcker hingegen will einen Vorzug vor dem Bauer haben, und weißeres Brod backen. Er nimmt deswegen die 2 bis 3 ersten Gänge hiezu, und raubt also hiemit dem 4ten und 5ten Gange seine edlern Theile; und weil er auch schwarzes Brod backen will,

so

so vermischt er den 4ten und 5ten Gang mit Mittelmehl, welches das schwarze Mehl von dem Weizen ist; um aber auch das weiße Mehl zu verlängern, bedient er sich ebenfalls des Mittelmehls. Dieses ist der Hauptgrund, warum das Bäckerbrod nicht so schmackhaft ist, als das Bauerbrod. Die zweite Ursache liegt am Sauerteige, weil das Weizenmehl dieses verdirbt: verdorbener Sauerteig aber verursacht jederzeit ein übelschmeckendes Brod, denn das Brod gähret von diesem verdorbenen Sauerteige schwerer; deswegen sieht er sich genöthigt, demselben einen Schnitt zu geben, damit es nicht bulgericht und hohl werde. Drittens schiebt der Bäcker, weil er das Holz schonen will, sein Brod alsdann erst in den Ofen, wenn bereits Semmeln und andere Waaren gebacken sind. Hier bäckt es nicht frisch, bekömmt keinen rechten Glanz, und reißt gar auf, wenn es nicht der gegebene Schnitt vor diesem Uebel einigermaßen bewahrte; es bekömmt keine harte und braune Rinde; und die in dem Brode verschlossene Luft ist aus Mangel der Hitze nicht im Stande, sich gehörig auszubreiten. Hievon sieht das Bauerbrod schöner aus, und behält billig den Vorzug vor dem Bäckerbrode.

S. No. 32 d. Leipz. Int. Bl. a. d. J. 1768, S. 347. f.

Ein sehr zuträgliches Mittel, das Brod zu vermehren, ist die Absonderung des Mehles von den Kleyen. Man sezt nämlich die von Mehl, das man zum Theil anrühren will, abgesonderte Kleyen in einem großen Kessel aufs Feuer. Man thut zu dieser Kleye die Hälfte mehr Wasser, als nöthig ist, um ihn anzurühren, und läßt ihn gut damit kochen. Die Theilchen, welche sich in der Kleye befinden, werden dadurch aufgelöset, und geben eine Art Kleister oder dünnen Brey, den man in ein Haarsieb thut, und hernach mit dem Brodteige vermischet. Aus verschiedenen Versuchen hat man befunden, daß das Brod dadurch um den fünften Theil, und zwar ohne merklichen Verlust an der Kleye, vermehrt

werde. Man thut die Kleye in den Backofen, nachdem das Brod heraus genommen worden, und trocknet sie, worauf sie dem Viehe zur Nahrung gegeben werden kann.

Jedermann sieht, wie gut und nützlich diese Methode ist. Man vermischt das Brod nur mit Kleyen, um die Mehltheilchen in demselben, die man ausziehen kann, zu nutzen, nicht aber um der Kleye selbst willen. Man bekömmt eben so viel Brod, als wenn man die Kleye darunter läßt, das Brod wird besser und feiner, und man gewinnt die Kleye, welche, indem sie dem Viehe zur Nahrung dient, die Kosten für das Holz hinlänglich vergütet.

S. das St. der Hamb. Addr. Comtoir-Nach. v. J. 1771; das 95. St. des Hannov. Magaz. v. J. 1771, Col. 1515, f. und das 95. St. der gel. Beytr. zu den Braunschw. Anz. v. J. 1771, Col. 759, f.

D'Emery lehrt in seinem Nouveau recueil des curiosités, S. 245, wie man Brod zubereiten könnte, welches weit vortrefflicher wäre, und sich auch noch einen Monat länger, als das gewöhnliche, hielte. Er sagt: man solle Kürbisse so lange in Wasser kochen, bis dasselbe wie ein Teig geworden; mit diesem gekochten Kürbißwasser solle man das Mehl kneten, und Brod daraus backen. Ferner lehrt er, wie man aus Schnecken, die man, nachdem sie von ihrem Schleim und von ihrer Unreinigkeit gesäubert worden, trocknen, zu Pulver stoßen, und daraus solch Brod backen könnte, mit dem sich ein Mensch, ohne etwas anderes zu speisen, wohl 8 Tage zu erhalten vermögend wäre. Siehe auch Nahrungs-Pulver.

Sonst kann auch dem Brode ein angenehmer Geschmack zuwege gebracht werden, wenn man etwas Kümmel in den Teig thut. Will man die Kosten darauf wenden, so kann man auch Fenchel, Anneß, Muskatenblumen, und ander Gewürz hinein thun, so wird hiedurch nicht allein ein besserer Geschmack, sondern auch eine stärkere Kraft zuwege gebracht. Die Aegypter pflegten in ihr Brod und Kuchen den Samen des Schwarzkümmels zu nehmen. Wenn dieses

die

die so genannte Nigella flore albo, minore, semine pallescente aromatico, ist, die wirklich einen sehr aromatischen Geruch und Geschmack hat: so muß das davon verfertigte Brod sehr schmackhaft werden, um desto mehr, weil eben dieser fein gestoßene Same ein sehr wohlschmeckendes Gewürz an vielen Gerichten, und besonders an Fischen und Kräutern oder Kohlspeisen, abgiebt.

Da neugebackenes Brod den Magen aufblähet, und das gar zu altbackene schwer zu verdauen ist: so muß ein guter Haus- und Landwirth darauf sehen, daß, neben dem neugebackenen Brode, noch vom vorigen alten Gebäcke die Hälfte vorhanden sey. Man kann zwar das altbackene Brod in dem Ofen wieder wie neugebacken machen; man muß es aber hernach gleich wegessen, sonst wird es härter als zuvor.

Wir genießen, vom ersten Hauche bis zum Ende des Lebens, meistens milchartige Nahrungsmittel. Das aus Mehl, oder dem eingetrockneten milchichten Safte, zubereitete Brod, behält bey denen vielen Veränderungen, die es leidet, doch immer die nämliche Eigenschaft, wenn es nur nicht ganz verbrannt ist; denn in diesem Falle kann es nie wieder in seine Bestandtheile aufgelöset werden. Dieses ist aus einem einzigen Versuche gar deutlich zu erweisen. Man nehme einen Bissen Brod, und käue es im Munde sehr lange, so daß man den Speichel weder auswirft noch verschlucket; dieses Brod, welches vorher braun war, wird, wenn es nach der völligen Auflösung mit dem Speichel heraus gegeben wird, die Milchfarbe und alle Eigenschaften einer Emulsion haben; und so ist es in seine ersten Bestandtheile aufgelöset worden. Von dieser Art das Brod zu essen, und den Nahrungssaft gleich im Munde auszuarbeiten, redet schon Paracelsus. Die Gymnosophisten in Indien aber, essen ihre Wurzeln und Baumfrüchte auf ähnliche Weise, indem sie die körperlichen und erdartigen Theile wieder ausspeyen, und sich von dem bloßen ausgepreßten Milchsafte nähren.

Das frische und weiche Brod wird viel später durch das Käuen aufgelöset, als der Zwieback, der durch das wiederholte Backen im Ofen die wässerigen Theile meistens verloren hat, den Speichel, welcher das vornehmste Auflösungsmittel der Speisen ist, um so stärker in sich zieht, und durch das bloße Käuen aufs geschwindeste in Milch übergehet. Da das Brod kaum etwas anderes, als Nahrungssaft in sich hält, so erhellet daraus, warum eben diese Speise allgemein ist, und von keiner Krankheit, von keinem Temperamente ausgeschlossen wird, und warum das Brod andere Speisen, die an sich keinen Appetit erwecken, schmackhaft macht. So wird z. B. ein Bissen Butter, die man allein ohne Beförderungsmittel verschluckt, ranzig werden und aufstoßen; hingegen wird das Brod, welches man hinzu setzt, den Speichel in sich ziehen, welcher, mit der Butter aufs genaueste vereinigt, diese in ein gutes Nahrungsmittel auflöset. Wenn aber Galenus sagt, daß jede Ueberladung mit Speisen schädlich, die mit Brod aber die allerschädlichste ist: so muß dieses davon verstanden werden, wenn es allein und in größerer Quantität gegessen wird, als daß die im menschlichen Körper vorhandenen Feuchtigkeiten es zertheilen könnten; in diesem Falle verstopft es den Unterleib mehr, als alle andere Speisen. Das weiche und frische Brod, welches noch viel Wässeriges enthält, zieht wenig Speichel in sich, daher es im Magen lange unverdaut liegt. Wie viel aber der Speichel zur guten Verdauung beytrage, erhellet genugsam an denen, die zur Strafe, einige Wochen bey Wasser und Brod leben müssen. Wir sehen öfters, daß diese Elenden ihre Gesundheit verlieren, die Wassersucht bekommen, und endlich von einer langsamen Schwindsucht ausgezehret werden, besonders, wenn sie so unvorsichtig gewesen sind, und das Brod in Wasser eingetaucht haben. Sie würden sich jedoch erhalten, ja sogar nachher noch einer bessern Gesunheit genießen, wenn sie das

Brod trocken essen, und das Wasser darauf trinken wollten. Daher gab auch Boerhaave seinen Wassersüchtigen etwas Zwieback, den sie trocken verzehren mußten, worauf er ihnen Rheinwein, jedesmal zu einem halben Löffel voll, verordnete.

Warmes Brod, mit Butter genossen, wird von vielen sehr geliebt; es ist aber wohl keine Speise, die dem Magen und den Zähnen schädlicher wäre. Erstlich schwächet man die Zähne sehr damit; sie werden los und fallen leicht aus. Aus folgenden Erfahrungen wird man die Ursache einsehen. Wenn man ein Stück Horn oder Schildkröte, die sehr hart ist, weich machen will, so legt man solches mitten in ein frisch aus dem Ofen gekommenes Brod, unerachtet weder das Feuer selbst, noch das kochende Wasser, worein man es zu ganzen Tagen legen könnte, diese Wirkung hervor zu bringen vermögend sind. Die Künstler, welche das Elfenbein erweichen und bearbeiten wollen, pflegen selbiges vermittelst des warmen Brodes zuzubereiten und mürbe zu machen. Ein Arzt an einem Orte bey Amsterdam, wo die meisten Einwohner Bäcker sind, welche alle Tage Brod backen und in die Stadt liefern, bemerkte mit großer Verwunderung, daß die mehresten Einwohner dasigen Ortes mit Schwäche des Magens beladen waren. Als er die Ursache hievon untersuchte, ward er gewahr, daß es daher käme, weil alle Leute warmes Brod, mit Butter bestrichen, zu essen, und alle diejenigen, die zu ihnen kommen, damit zu bewirthen pflegten. Aus dem öftern Gebrauche einer solchen Speise müssen unfehlbar Schwäche des Magens, Unverdaulichkeit, Blähungen, hypochondrische Beschwerungen, und viele andere Uebel, entstehen; wie auch Hippokrates bereits lehret, daß von dem heiß gegessenen Brode eine schnelle Sättigung und ein Durst entstehe, daß es lange in den Verdauungsgefäßen liegen bleibe, und den Leib mit Blähungen auftreibe. Zu Halle in Sachsen, hatten 4 junge Leute Brod gegessen, welches

ches kaum aus dem Ofen gekommen war, und zwar, weil sie lange nichts zu sich genommen hatten in ziemlicher Menge; worauf drey von ihnen nach einer Stunde, und der vierte etwas später starb.

JO. CPH. BAUZMANNI obs. de morte ex nimia panis ingurgitatione, subitanea, st. in den Misc. Nat. Cur. Dec. III, A. 9 & 10, Obs. 237.

ROS. LENTILII obs. de noxa panis à furno calentis comesti, st. in derselben Dec. II, A. 4. obs. 159.

Das Brod ist an sich ausnehmend gesund, und giebt einen sehr erquickenden Dunst von sich, welcher durch die Gährung erreget und hervor gebracht, und vermittelst des Feuers, oder durch das Backen, verflüchtiget und zerstreuet wird. Nach dem Berichte des Laertius, wußte der alte Democritus, welcher, nach einiger Vorgeben, über 100 Jahre alt geworden, als er seinem Tode nahe war, und seine Schwester, die eben damals ihre Hochzeit begehen wollte, sehr darüber betrübte, und gern sein Leben wenigstens bis nach vollzogener Hochzeit verlängert gesehen hätte, das Mittel zu finden, sie hierin zu befriedigen und sein Leben noch einige Tage zu fristen, damit, daß er sich ganz warmes Brod vom Ofen bringen, und mit Wein besprengen ließ, woran er beständig roch, und dadurch die Lebensgeister stärkte, weil er nicht mehr die Kraft, selbiges zu essen, und das Vermögen es zu verdauen, hatte. Indessen können eben die Ausdünstungen des Brodes, wenn solches, da es noch nicht verkühlt ist, in eine Wohnstube, oder gar in eine Schlafkammer, eingeschlossen wird, sehr großen Schaden thun. Boerhaave erzählt, daß, da ganz frisch gebackenes Brod, wie es aus dem Ofen gekommen, in einer engen Kammer eine Nacht hindurch verschlossen worden, alle diejenigen, welche am folgenden Morgen in selbige Kammer gegangen, gleichsam wie vom Donner gerührt, niedergefallen, und auf der Stelle des Todes gewesen seyn. Es verhält sich hier mit dem Broddampfe, wie mit dem Most- oder Weingeruche. Ein wenig Wein, der an die Nase

gebracht

gebracht wird, kann aus Ohnmachten erwecken; hingegen wird derjenige, der in einen verschlossenen Keller kömmt, wo der Wein in der Gährung ist, oder ein so eben ausgeleertes Faß liegt, plötzlich vom Tode dahin gerissen.

In Kopfschmerzen pflegt man die Brosamen von Rockenbrod, mit Salz, Majoran und Kümmel, um den Kopf zu binden; in Schwachheit des Magens aber, und zu Stärkung der Leibesfrucht, mit Malvasierwein, Zimmet, Nelken, Muskatennüssen, Fenchel, Mastix ꝛc. zu vermischen, und wie ein Pflaster wärmlich über den Magen und Nabel zu legen. Die Krume von weißem Brode, wird zu Umschlägen, zum Erweichen, Zertheilen, zeitig zu machen und zu lindern, gebraucht. Wenn sich die armen Leute verwundet haben, nehmen sie gekäuet Brod und ein wenig Salz, oder auch etwas Zucker; mischen es mit Spinnenwebe durch einander, und legen es auf den Schaden. Geröstete Brodrinde hält an, und wird inn- und äußerlich gebraucht. Geröstetes Brod mit Roseneſſig gestoßen, gleich einem Brey oder dicken Pflaster, und auf den Mund gelegt, stillet das Brechen. In den Apotheken hat man ein Pflaster von Brodrinde, Emplastrum de crusta panis genannt, welches den Magen stärkt, die Speisen im Magen behalten und verdauen hilft, und den verlornen Appetit wieder herstellet. Wenn man in gewissen epidemischen Hauptkrankheiten warm Brod auf die Fußsohlen bindet, zieht es das Gift aus, und lindert die Schmerzen. Einige stoßen Ingber und Nelken, von jedem 1 Unze, mengen darunter 8 Unzen wohlgerieben Rockenbrod, feuchten es mit gutem Aquavit an, kneten es zu einem Teige, backen es, und lassen davon alle Morgen ein Stückchen, wider den Schwindel und allerley Dünste des Gehirnes, nehmen. Wenn man ein Stückchen warm geröstet Brod mit Jungfernwachs wohl reibet, daß es sich einzieht, und es etlichemal ißt, hilft es in der

rothen

rothen Ruhr. Das aus dem frischen Brode mit Wein gebrannte Wasser, giebt abgematteten Personen gute Kraft, stärkt den Magen, vertreibt die Blähungen, stillet den Durchlauf, die rothe Ruhr und das Erbrechen, dienet den Schwangern, stärket sie und die Frucht, und hilft wider das schwere Gebrechen; wird auch von einigen als ein besonderes Geheimniß in Augenkrankheiten gerühmt. Der aus frischgebackenem Brode in die Ohren getröpfelte Saft, bringt bey der Taubheit große Erleichterung. Das aus warmem Brode bereitete Wasser, nimmt die Flecken der Augen hinweg. Die mit Malvasier ausgezogene Brod-Essenz, wird wider den verlornen Appetit allen andern Arzneyen vorgezogen. Einige destillieren auch ein Oehl von dem Brode, von dessen Bereitung und Wirkungen, der 2te Th. des ökonom. Wörterbuchs, Ulm 1763, 8. Col. 823—826, nachzulesen ist. Wenn Jemand ertrunken ist, und man den todten Körper nicht sofort finden kann: so rathen einige, ein Brod in dasselbe Wasser, worin der Mensch ertrunken ist, zu werfen, da dann das Brod dem todten Körper nachschwimmen und über demselben schweben wird. Den wahrscheinlichen Grund davon werde ich unter dem Art. Ertrunkene beybringen.

Endlich habe ich, leider! auch noch eines gewissen Aberglaubens mit dem Verscharren des Brodes Erwähnung zu thun. Es ist in der That ein unseliges Vorurtheil, welches viele Leute hägen, wenn sie frisches Brod vergraben, es einige Zeit in der Erde liegen lassen, und ihm alsdann eine Kraft beymessen, allerley Krankheiten zu vertreiben. Die Bosheit treibt damit ihr Zauberspiel; aber tausend Einfältige werden nicht allein in Aberglauben gesetzt, sondern auch darin, zum Nachtheil des gemeinen Wesens, und zur Schande der Religion unterhalten.

S. das 21. St. des Wittenb. Wochenbl. v. J. 1771, S 170, f.

Von der Brod-Fütterung der Bienen, siehe unter Biene, im IV. Th. S. 703, f.

Von

Von dem Brode, ſ. neue Anmerk. über alle Theile der Naturlehre, Th. II. Kopenh. und Leipz. 1754, 8. S. 386.

Eine verſuchte Art, vortrefflich Brod zu backen, aus dem Gentlem. Magaz. März 1758, 116. S. ſt. im 1. St. XXI. B. des Hamb. Magaz. S. 109—112.

Betrachtung über das Wunderbare des Brodes, ſt. im 209. St. des VI. Th. des Reiches der Nat. und der Sitten, Halle, 1759, gr. 8. S. 321, ſqq.

GE. DETHARDING parallelismus ad M. N. C. Dec I. A. VI Obſ. 158. de nullo panis eſu. ſt. im Append. ad Cent. I. & II. S. 191.

Von dem Mehl und Brod, ſ. J. Bernh. v. Fiſcher in ſeinem Liefländ. Landwirthſchaftsbuch, Halle 1753, 8. S. 316—321.

Vom Brodbacken, handelt FRANC. PHIL. FLORINUS, im Haus- und rechtsverſtänd. Hausvater, Nürnb. 1705, f. S. 1190-1196.

GE. FRANCI diſſ. de ſpiritu panis & a pane abhorrentibus, Heidelb. 1679, 4.

Analyſe chymique du pain, par M. GEOFFROY ſt. in den Memoires de Paris, 1732, S. 28—30.

HEYNE progr. quo repetuntur origines panificii, & nunc quidem frugum inventarum initia, Prolusio I. II. & III. Gœtt. 1768-1769.

FRANC. MATTH. HERTOD obſ. de panis antipathia, ſt. in den Miſc. Nat. Cur. A. 1671, obſ. 144.

CAR. LINNÆI diſſ. Panis diæteticus, ſt. in deſſen Amœnitatt. academicar, Vol. V.

D. überſ. u. d. T. Abhandlung vom diätetiſchen Gebrauch des Brodes, ſt. in der 2ten Abtheil. des II. B. der neuen phyſical. Beluſt. Prag 1771, gr. 8. S. 261—287.

HENR. NICOLAI tr. ſingularis de panis natura, uſu, affectionibus, operationibus, diviſionibus & varietatibus, Dantiſci 1651, 4.

SIM. SCHULZII obſ. de nullo panis eſu, ex prava conſuetudine orto, ſt. in den Miſc. Nat. Cur. A. 1675 & 1676. Obſ. 158.

JVO. JO. STAHL de pane, ſpeciatim triticeo, juxta principia, differentias, uſum atque abuſum ſpectato Erf. 1727. 4.

JAC. THEVART diſſ. An panis ſpuma cereviſiæ fermentatus minus ſalubris? 1671.

JO. VESTI diſſ. de panis uſu alimentoſo & medicamentoſo, Erf. 1710. 4.

Jo. Geo. Weygands Nachricht vom Curiſchen Süß- Sauerbrod, ſt. im 3ten Supplem. der Bresl. Sammlungen, Budiſſ. 1728, 4. S. 37, f.

FRANC. ZANETTI obſ. de panis ſecalini efficacia in contumaci alvi obſtructione, ſt. im V. Th. der Nov. Act. phyſ. med. Acad. Cæſ. N. C. Norimb. 1773, 4. Obſ. 43, S. 152.

Brod, (Antilliſches) ſiehe Caſſave.

Brod, (Bäcker-)
Brod, (Bauer-) deren Unterſchied, ſ. oben, S. 742.

Brod, (Bayriſch-) ſiehe Bayriſch Brod.

Brod, (Bettel-) ſiehe Bettel-Brod.

Brod, (Böhmiſch) ſiehe Böhmiſch Brod.

Brod, (Broſam-) ſiehe unter Broſam.

Brod, (Buch-) siehe Acetosella.

Brod, (Caffee-) siehe Brod. (Kaffee-)

Brod, (Champignon-) s. unter Champignon.

Brod, (Citronen-) s. unter Citrone.

Brod, (Commiß-) L. Panis militaris. Fr. Pain de munition, nennet man das Brod für die Soldaten, welches aus dem ganzen Mehle und den Kleyen zusammengenommen gebacken wird. Wenn Commißmehl gemahlen wird, so muß man die Mühle mehr zusammen lassen, damit die Kleyen in feinen Staub, wie Mehl, verwandelt werden. In den alten Zeiten wurde das Commißbrod von den Soldaten selbst von Getraide gemacht, das mit den Händen in Mörsern oder Handmühlen zerrieben wurde, und pflegte man solches durchgehends auf brennenden Kohlen zu backen.

In Frankreich nimmt man zum Commißbrod $\frac{2}{3}$ Weizen und $\frac{1}{3}$ Rocken, und nennet dergleichen vermischtes Getraide aus Weizen und Rocken, (Mengekorn) Meteil. (s. auch oben, S. 723, fgg.) In Holland und dem größten Theile von Deutschland, bäckt man das Commißbrod nur aus Rockenmehl und Rockenkleyen; jedoch ist dieses in Deutschland nicht durchgehends einerley; denn bey einigen Armeen wird etwas von den Kleyen abgezogen, bey andern bleibt alles beysammen. Gleichwie in denen Ländern, wo kein Weizen wächst, das Commißbrod nur aus Rocken gebacken wird: eben so wird dasselbe in solchen Ländern, wo kein Rocken ist, z. B. in Italien aus lauter Weizen gebacken.

Wie ein Backofen zum Commißbrod gebauet werden muß, siehe unter Back-Ofen, Th. III, S. 362, f.

Eine Portion (Mund-Portion) Commißbrod, Fr. Ration de pain de munition, heißt, so viel ein Soldat zum täglichen Unterhalt bekömmt. Eine Berechnung der Rationen und Portionen, nach dem königl. preußischen Fuß, findet man in Hrn. Prof. Schrebers Sammlung verschiedener Schriften ꝛc. XIII. Th. Halle 1764, gr. 8. S. 237, f. Nach der Verfassung des königl.

königl. preuß. Proviantwesens muß ein Commißbrod von 3 Portion 6 Pfund halten, wozu dem Bäcker 1 Metze Mehl, Berliner Maß, oder am Gewichte 4 Pfund, 22 Loth, gegeben wird. Da das Kommißmehl nicht gebeutelt wird, so muß der Müller das ganze Gewicht des Kornes, bis auf 2½ Pfund Abgang von 1 Berl. Scheffel liefern. Diese Brode werden 2 und 2 zusammen gedrückt und länglich gemacht, weil auf diese Art das Backen besser, als wenn die Brode rund sind, gefördert werden kann. 1 Wispel Mehl wiegt 16 Centner, 40 Pfund, und es werden 400 Stück Brod, à 6 Pfund, daraus gebacken. Den Bäckern wird, 1 Wspl. Mehl zu verbacken, ½ Klafter kienen Holz, und 1 Rthlr. Backgeld gegeben.

In Frankreich that man im J. 1727, der Regierung den Vorschlag, das Commißmehl beuteln zu lassen. Der Urheber dieses Anschlages versicherte, daß, wenn man von 1 Sack Mehl à 200 Pfund, 6 Pfund Kleyen wegnähme, dieser Sack mehr Brodportion und besseres Brod geben würde. Der Versuch, den man damit machte, gelang nicht. Man that hernach der Regierung im J. 1764 diesen Vorschlag noch einmal, er wurde aber nicht angenommen. Die Römer und Griechen haben zu allen Zeiten den Gebrauch gehabt, und heut zu Tage haben ihn noch alle Völker, daß sie das Commißmehl nicht ausbeuteln.

In Frankreich nimmt man zu 200 Pfund Commißmehl, 115 Pfund Wasser, und bekömmt also 315 Pfund Teig, woraus man 90 Commißbrode, jedes zu zwo Mundportionen, bäckt. Dieses trägt zusammen 180 Portionen aus, jede zu 28 Unzen gerechnet. Ist das Brod gebacken und wieder kalt geworden, so wiegt jede Portion nur 24 Unzen, und folglich sind von den 115 Pf. Wasser, nur 70 Pf. im Brod geblieben, und 45 Pf. davon durch das Backen verloren gegangen. Zu einem dreypfündigen Commißbrod werden 3½ Pf. Teig genommen. Man macht die Brode heut zu Tage rund und platt. Ehemals hielten sie 8 Zoll im Durchschnitte; jezt macht man sie 10 Zoll, und sie werden also platter, und bekommen mehr Rinde, als wenn sie hoch wären. Sie trocknen besser aus, weil sie ebener sind; sie sind besser, weil sie schärfer ausgebacken werden, und lassen sich besser aufheben. Sind sie hingegen mehr kugelrund, so haben sie mehr Krume, und sind inwendig nicht genug ausgebacken.

Brod, (Dienſt-)
— (Dotter-) } ſiehe in D.
— (Eyer-) ſiehe in E.
— (Franz-)
— (Frohn-) } ſiehe in F.
— (Gauch-) ſiehe Acetoſella.
— (Gegöſſeltes-) ſiehe oben S. 721.
— (Geraſpeltes) ſiehe Brod. (Raſpel-)
— (Gerſten-) ſ. oben, S. 723, ſ. u. unter Gerſte.
— (Gnaden-) ſiehe in G.
— (Guckgucks-) ſiehe Acetoſella.
— (Haber-) ſ. Th. II, S. 685, ſ. u. oben S. 725, ſ.
— (Haus-) ſiehe in H.
— (Schwarz Haus-) von Zucker, ſiehe Zuckerbrod wie Hausbackenbrod.
— (Hefen-)
— (Herren-) } ſiehe in H.
— (Himmel-)

Brod, (Hunde-) welches für die Haus- und Schafhunde, und in unterſchiedliches Getränk für das Vieh, gehört. Es wird aus Kleyen und eben ſo viel Rockenmehl gemacht. Darunter kömmt auch aller zurückgebliebener alter Teig, der aus dem Back-Trog-Tiſche und Schaufeln, und andern Geräthe, wo ſich derſelbe angehängt hat, abgekratzt wird.

Brod, (Jeſuiten-) ſiehe Zuckerbrod.

Brod, (Kaffee-) Fr. Pain à Caffé, nennt man eine Art von Gebackenem oder Biscuit, welches an manchen Orten bey dem Kaffeetrinken mit herum gegeben wird. Siehe auch Kaffee-Stöllchen.

Wie die franzöſiſchen Kaffebrödchen gemacht werden, beſchreibt Malouin, in ſeiner Bäckerkunſt, im VIII. Th. des überſ. Schauplatzes der Künſte und Handwerke, S. 413. f.

Brod, (Kräuter-) dergleichen iſt der Suchari, oder ſogenannte ruſſiſche ſaure Suppenzwieback. Man nimmt dazu allerley Kohlpflanzen, als: gehackten Sauerkohl, Bete mit Wurzeln und Blättern, Diſteln, Hopfenſchöß-

linge,

linge, Giersch, Bocksbart, Wegebreit, Kohlblätter, Rüben, und Rettigblätter, Kohlrüben, mit oder ohne Blätter, u. d. gl. Von diesen Pflanzen wählt man einige nach Belieben, und säuert sie mit Kosent und Rockenmehl oder Bierwürze; darauf knetet man also die gesäuerten Kräuter mit ¾ Gerste und ¼ Rockenmehl zu einem Teig, und macht Brod und Zwieback davon. Zu diesem Zwieback werden noch Zwiebeln, gestoßener Kümmel, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer, entweder gleich beym Säuern oder beym Kneten des Teiges, hinzu gethan.

S. Johann Georg Eisen Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzeltrocknung, 1. Th. Riga 1774, 8. S. 60, fgg.

Brod, (Krumen-) siehe unter Brosam.

Brod, (Langes-) eine Art von Zuckergebackenem; siehe unter Zuckerbrod.

Brod, (Madagascarisches) siehe Cassave.

Brod, (Mandel-) sowohl gewöhnliches, als auch Englisches, Schwedisches und Wiener, zu backen, s. Th. I, S. 748, fgg.

Brod, (Märgel-) siehe oben, S. 730.

Brod, (Milch-) *Milchbrödchen*, Fr. Petits pains à la crême. Um dergleichen zu backen, wird ein Teig von feinem Mehle, ein wenig laulicher Milch, und 5 Löffelvoll Hefen, jedoch nicht zu dick, angemacht. Diesen Teig läßt man gehen; und wenn er aufgegangen ist, muß man ½ Pfund zerlassene Butter, und ½ Maß Sahne unter die laulichte Milch schütten, 10 ganze Eyer daran schlagen, den Teig mit Mehl vollends anmachen, ihn so lange, bis er trocken von den Händen geht, kneten, und sodann wieder gehen lassen. Wenn er gegangen ist, formirt man Brödchen oder Wecken daraus, und läßt sie im Ofen backen; jedoch darf das Salz im Teige nicht vergessen werden.

Brod. (Pferde-) Gleichwie man Nahrungspulver für Menschen erfunden hat, also hat auch Hr. Assessor C. G. B. in Schweden, eine Art Brodkuchen erdacht, welche man Pferden, anstatt des Habers geben, und bey Zügeln

und im Felde leicht nachführen kann. Seine darüber im XV. B. der überſ. Abhandl. der königl. ſchwed. Akad. der Wiſſenſch. a. d. J. 1753, S. 292—295, bekannt gemachten Verſuche, welche auch im 17 und 20. St. der Stutg. phyſic. öcon. Realzeitung, v. J. 1757, desgl. im 58. St. der Hamb. fr. Urth. und Nachr. v. J. 1757 S. 337—342, wieder abgedruckt ſtehen, ſind folgende:

Ein Pferd erfordert gemeiniglich den Tag 3 Stop, und alſo in 240 Tagen 6 Tonnen und 24 Kannen Haber, welches, die Tonne zu 16 Daler gerechnet, 102 Daler, 15½ Oer Kupfermünze beträgt. Gegentheils bäckt man aus einer Tonne Rockenſchrot, zu 22 Daler gerechnet, unter eine Tonne Haberſchrot gemengt, die man zu 16 Daler Kupfermünze rechnen kann, Brodkuchen, ſo groß als die gewöhnlichen Heerdbrodkuchen, und erhält aus der Tonne 240 Kuchen, welches auf zwo 480 Kuchen giebt. Von ſolchen Kuchen giebt man einem Pferde zween in einem Tage, ſo reicht man 240 Tage mit 480 Kuchen, oder ſo lange als mit 6 Tonnen, und 24 Kannen Haber. Zum Backen geht ſo viel Holz auf, als 3 Daler koſtet, und der Arbeitslohn zwoer Mägde, 2 Tage über, 6 Daler Kupfermünze. Alſo koſtet das Brod 27 Daler Kupfermünze welches 55½ Daler weniger iſt, als was auf reinen Haber in 240 Tagen aufgeht.

1) Die Teigbrühe wird ſalziger gemacht, als gewöhnlichermaßen zum Brode gebraucht wird; davon trinken die Pferde beſſer, und befinden ſich wohl; aber der Teig muß nicht zu ſehr ſäuern; denn davon bekommen die Pferde ſtumpfe Zähne. 2) Man mengt unter die Teigbrühe ein wenig dünnen Branntwein; dieſer giebt dem Brode mehr Stärke. 3) Man hat die Koſten auf das höchſte, und die Menge der Kuchen auf das geringſte angeſetzt, weil ſich bey angeſtellter Probe finden wird, daß eine Tonne Schrot 250 Kuchen und darüber giebt, da dann die Erſparung noch größer, als angeführt ſeyn wird. 4) Um auch etwas an Heu zu erſparen, kann man die Kuchen, nachdem ſie trocken geworden ſind, zerſtoßen, weil ſie alsdann ganz mürbe ſind; ſolchergeſtalt vermengt man ſie mit Häckerling in eben der Verhältniß, wie ſonſt mit dem Haber zu geſchehen pflegt. 5) Wenn man 2 ſolche Kuchen gegen 3 Stop Haber wäget, ſo findet man, daß kernichter Haber mehr wäget, und alſo ſollte man glauben, 3 Stop Haber gäben den Pferden mehr Stärke, als das Brod; aber, man erinnere ſich

auch

auch, daß das Rockenmehl, welches sich im Brode befindet, nährender ist, als der Haber allein. Es ist nicht rathsam, den Pferden allzuviel nährende Speise zu geben, daher sind 2 Kuchen, den Tag über, hinlänglich. Auch ist Rocken- und Haberschrot, dergestalt zu Kuchen gebacken, besser vor Ratten und anderem Ungeziefer zu verwahren, als der Haber. 6) Die tägliche Erfahrung und der Augenschein zeigen, daß der Haber, den man den Pferden giebt, größtentheils in ganzen Körnern wieder von ihnen geht, woraus sich schließen läßt, daß sie von ungemahlenem Haber die Stärke nicht erhalten, welche ihnen gemahlener Haber, daraus man Brod gebacken hat, giebt. 7) Außerdem werden viele Hauswirthe mit Schaden bemerkt haben, daß die Pferde, wegen Untreue der Kutscher, nicht allen Haber bekommen, der ihnen gehört; das Brod aber läßt sich sonst zu nichts anwenden, als die Pferde zu füttern; besonders, wenn man etwas Haber oder auch Leinkuchen, in die Teigbrühe menget, wodurch es Menschen übelschmeckend wird. 8) Man hat es lange versucht, daß Pferde, die zuweilen Brod zu essen bekommen, kurzhärig und glänzend werden, und also wohl aussehen. 9) Pferde, die hartes Brod zu essen bekommen, haben nicht nöthig, daß man ihnen den Mund reiniget und die Zacken abnimmt, die sonst meistens jährlich einmal am Zahnfleische wachsen. 10) Wenn man voraus weiß, daß die Pferde einige Zeit warten müssen, ehe man ihnen ihr nöthiges Futter geben kann: so kann man allezeit einige solcher Kuchen in seinem Wagen, Chaise oder Schlitten haben, und den Pferden geben, so behalten sie allezeit ihre Stärke, welches besonders dienlich ist, wenn sie im Acker arbeiten. 11) Da nun nach vorhergehender Fütterung mit Brod, an einem Pferde in 240 Tagen, 55 Daler, 15½ Oer der Kupfermünze erspart werden, so gewinnt man dadurch jährlich 84 Daler, 12¼ Oer.

Es wird Niemand in der Abrede seyn, daß dieses Pferdebrod oder Kuchen nicht eine vortreffliche und gesunde Nahrung für die Pferde seyn sollte. Es ist der beste Extract ihres Futters, folglich kömmt es ihnen am besten zu Statten, und erspart allemal diejenigen guten Nahrungstheile, die unter den rohen und unverdaulichen oft noch ganz mit dem Dünger hinweg gehen. Wenn sich die Pferde auf Reisen und im Geschäfte mit Heu, Stroh und andern weniger nahrhaften Gewächsen, so

voll anfressen, daß sie gleichsam an dieser Last zu trazen haben, so ermüdet, schwächet und erhitzt sie solches mehr, als eine andere Nahrung in weit geringerem Gewichte. Die obigen Brodkuchen sind für die Pferde auf langen Reisen, wo man kein Wirthshaus antrifft, wie in Rußland, Spanien und andern Ländern, wie auch bey Kriegsheeren, wenn starke und beschleunigte Märsche, davon oft der gute Ausgang eines ganzen Krieges abhängt, vorfallen, zwar von gutem Nutzen; allein, ein Reiter würde doch kaum auf ein Paar Tage davon hinter sich führen können. Die darin befindliche Feuchtigkeit vermehrt ihr Gewicht, und die vielen von Blasen entstandenen Zwischenräume vergrößern den Umfang all zusehr. Wie leicht ist aber diesem nicht abzuhelfen! Man backe die Kuchen recht stark aus, oder nehme ordentlichen Zwieback, zermalme ihn, und fülle Säcke damit an: so ist alles ganz trocken und leicht, und geht auf das Genaueste zusammen. Will man dieses gebackene Mehl recht nahrhaft machen, um desto kleinere Portion nöthig zu haben, so bereite man den Zwieback aus recht gutem Mehl, so wird man für die Pferde ein leichtes und gesundes Nahrungspulver haben. Gesetzt, es koste mehr, als die gewöhnliche Jütterung, so würde der Vortheil in gewissen Umständen doch weit überwiegender seyn, weil man den Gebrauch davon nur auf gewisse dringende Nothfälle einschränket. Da nun von dem bouebischen Nahrungspulver (wovon ich unter dem Art. Nahrungspulver Nachricht ertheilen werde,) ein Mann bey starken Geschäften weiter nichts, als 6 Unzen nothig hat: so kann man die Austheilung und den Anschlag leicht machen. Da ein Mensch täglich nur 6 Unzen nöthig hat, so würde ein Pferd vermuthlich, wohl an dreymal so viel genug haben, sonderlich, wenn man, beym Ausrasten, noch ein wenig Weide anträfe; folglich kämen für einen Reiter und sein Pferd täglich 24 Unzen. Dieses macht auf 20 Tage, 30, und

auf

auf 1 Monat 45 Pfund, die ein Reiter noch wohl mit sich führen kann, da das Gewicht alle Tage abnimmt. Was kann man aber in 20 oder 30 Tagen nicht ausrichten!

Brod, (Potage-) Fr. Pain à Potage, ist ein in Frankreich gewöhnliches, rundes, weiches, aus dem besten Mehl mit gemeinem Sauerteig, ein wenig Hefen und Salz, nur mit Wasser ohne Milch geknetetes und wohl ausgebackenes Brod. Man darf dasselbe eben nicht von einer einzigen Mehlsorte machen; inzwischen muß das Griesmehl den größten Theil dieses vermengten Mehles ausmachen. Man muß es mit gemeinem Sauerteige säuern, oder etwas Hefen hinein thun, damit es leichter werde; jedoch muß man nicht so viel Hefen dazu thun, daß man dieselben in der Brühe, in welcher man sie einweichet, schmecken könne. ½ Pfund Hefen sind zu 60 Stücken einpfündigen Brödchen hinlänglich. Zu jedem Pfund Teig muß man auch wenigstens 1 Quentchen Salz nehmen. Je mehr man Salz hinzu thut, desto besser zerweicht es, und löset sich in der Brühe auf. Das Salz hält auch den Teig zu dieser Sorte Brod zusammen, zu welcher sehr viel Wasser genommen wird. Wollte man zu dem Potagebrod Milch nehmen, so würde es nicht wohl zu andern Arten von Potage, als zu Milchsuppen, zu gebrauchen seyn. Es muß dieses Brod scharf und recht durchgebacken seyn, ohne doch verbrannt zu werden. Zu einem einpfündigen Brod muß man ¾ Pfund Teig nehmen. Es wird ganz kugelrund gewirkt; man legt es sodann in einen Backkorb, worein man zuvor durchgesiebte Kleyen gestreuet hat, und läßt es Gahre bekommen. Man stellt es aber in demselben auf die oberste Seite, damit es, wenn es ausgebacken ist, Farbe habe. Siehe auch unten Brod. (Suppen-)

Brod, (Raspel-) Fr. Pain chapelé, oder gratteé, Pain à la mode, entsteht, wenn ein Weizenbrod im Ofen hart gebacken, und die Rinde hernach mit einer Raspel unten und oben abgerieben wird. Es wird auch mit

Milch eingemacht, und zuweilen bey den Bäckern so bestellt, daß nur der Boden abgeraspelt wird.

Brod, (Sau- oder Schwein-) L. Cyclamen, Fr. Pain de pourceau; s. Saubrod.

Brod, (Spanisch-) siehe Zuckerbrod. (Langes-)

Brod, (Suppen-) Fr. Pain à Soupe, ist von dem oben beschriebenen Potagebrod unterschieden; denn, wenn es gehörig ausgebacken ist, so besteht es aus lauter Rinde, da hingegen das Potagebrod Rinde und Krume enthält. Das Potagebrod ist rund, da hingegen das Suppenbrod ein sehr plattes Brod ist, in welches man noch überdies Gruben macht, wenn man es einschieben will, damit es im Ofen keine Blasen bekomme. Das Potagebrod muß aus lockerm Teige gemacht werden; das Suppenbrod aber kann aus allerley Sorten von weißem Teige verfertigt worden. Man nimmt auch Salz darein, damit das Brod sich leichter einweichen und auflösen lasse. Es ist für diejenigen gut, welche gern Rinde in der Suppe essen, und eine röthliche Brühe lieben. Dieser Geschmack der Rinde in der Suppe, hat zur Erfindung der gedörrten Potagerinden, Fr. Croutes à Potage, Gelegenheit gegeben.

Die gedörrten Pottagenrinden sind eine Art von Zwieback, die nur aus Rinde besteht. Man schabt nämlich die obere Rinde von den kleinen lockern Broden ab, schneidet sodann die Brödchen in der Länge von einander, und nimmt die Krume heraus. Die beschabte und von der Krume abgesonderte Rinde, legt man auf ein Bret, so, daß diejenige Seite, worauf die Krume gewesen ist, in die Höhe komme, und der Hize des Ofens ausgesezt sey. Diese Breter schiebt man sodann in den Ofen, aus welchem man vor einigen Stunden das Brod heraus genommen hat, und läßt sie eine Viertelstunde in demselben. Wenn man sie gebrauchen will, muß man sie vorher abschaben, um dasjenige davon abzusondern, was zu scharf gebacken ist, und keinen Geschmack haben würde; denn die gar zu große Hize des Backofens benimmt nicht nur dem Brode seinen Sauerteig, sondern auch das Wasser, welches ebenfalls zum Geschmacke das seinige beyträgt, welches auch die Luft, die gleichfalls von dem Feuer vertrieben wird, thut.

Brod, (Ulmer-) eine Art Zuckergebackenes; siehe unter Zuckerbrod.

Brod, (Ungesäuertes) Gr. und Lat. Panis azymos, Panis non fermentatus, Fr. Pain azime, ist viel schwerer, dichter und unverdaulicher als gut gesäuertes Brod. Es nimmt auch, wenn es alt wird, einen schimmlichten Geschmack an, welches daher kömmt, weil das Wasser lange Zeit bey dem Mehle in dem Teige bleibt, und sich in der Länge der Zeit eine langsame Gährung, welche der Fäulniß nahe kömmt, zeiget. Nun giebt aber die Fäulniß des Mehls mit Wasser in einem nicht aufgegangenen Brode einen schimmlichten Geruch und Geschmack; da hingegen Brod, welches gehörig gesäuert ist, wenn es alt wird, austrocknet, ohne in Fäulniß überzugehen.

Bekanntermaßen essen die Juden, die ganze Osterzeit über, kein anderes, als ungesäuertes Brod zum Andenken des schleunigen Auszuges aus Aegypten, bey welcher Gelegenheit sie nicht Zeit hatten, sich ein gesäuertes und gegangenes Brod zu backen. Von diesem jüdischen Brode, und dem, was bey Verfertigung des Mehls dazu, und dem Backen selbst, beobachtet zu werden pflegt, kann man, außer andern, die jüdischen Verfassungen und Alterthümer abhandelnden Schriften, des Hrn. Selig Wochenschrift: der Jude im 3. Bande, S. 313. fgg. nachsehen.

Auch die muhamedanische Religion verbietet, daß man den Teig, woraus man Brod bäckt, nicht aufgehen lassen darf. Ueberhaupt können die Muhamedaner kein gut Brod backen; sie backen es gemeiniglich jeden Tag, wenn sie essen wollen, und lassen es auf dem Heerde des Kamins unter der Asche backen, so wie solches in denen Zeiten, da man sich zuerst des Brodes zu bedienen anfieng, gewöhnlich war.

Ad Sanctiss. & Beatiss. Patrem D. N. Innocentium XI, Pont. Max. Conjecturæ de perpetuo Azymorum usu in ecclesia latina, vel saltem Romana; qua occasione vox Fermenti in Melchiadis & Siricii Decretis, ac in Epistola Innocentii I. Rom. Pont. aliique veteres ecclesiastici ritus declarantur. Auct. JO. CIAMPINO. Romæ, 1688, 4.

De siligine & ex eo pane, & azymo, s. JO. LANGII. epistt. medicinal. Hanov. 1605, 8. Lib. I. Ep. 56, p. 265—273.

IO. MABILLON diss. de pane eucharistico azymo & fermentato. Paris. 1675, 8.

Brod, (Westphälisch) siehe Bompernickel.

Brod-Bänke, heißen bey den Bäckern die Tische oder andere Gerüste, worauf sie ihr Brod und Semmeln zum feilen Verkaufe auslegen, oder auch wohl die öffentlichen Oerter und Gebäude, darin mehr dergleichen Tische und Bänke befindlich, und wohin die Bäcker, zumal in etwas größern Städten von der Obrigkeit, ihr Brod und Gebäcke zum Verkaufe auszulegen, angewiesen sind.

Brod-Baum, Brodfruchtbaum. Die allgemeine Nahrung in den moluckischen und allen philippinischen Inseln, ist das Brod von Rima, so wie bey den Europäern das Brod von Getraide. Dasjenige, was diese Insulaner Rima, oder Rymay (Rhymay) nennen, ist die Frucht eines Baumes, den die Europäer mit dem Namen Brodbaum, Fr. Arbre à pain, belegt haben. Den lateinischen Namen des Brodbaumes findet man nicht im Linné, und er ist also von ihm noch nicht classificirt. Hr. D. **Solander** hat ihm inzwischen den Geschlechtsnamen Sitodium (Sitodium altile) gegeben. **Forster** nennt ihn Artocarpus communis.

Es ist die Brodfrucht bereits vom Lord **Anson** auf der Insel Tinian gefunden worden; und man findet in seiner Reisebeschreibung, S. 286, eine ziemlich gute Nachricht, und auf der Kupfertafel, No. 28, auch die Abbildung. **Rajus** hat ebenfalls den marianischen Brodbaum im III. Th. seiner Historia plantarum im Append. S. 52, No. 7, beschrieben. Da auch dieser Baum in der vor einigen Jahren neuentdeckten Insel Otahitee, unter andern daselbst wachsenden Bäumen angetroffen worden, welchen die Insulaner Eoroo nennen: so will ich die Nachricht davon, die der Mahler **Sydney Parkinson**, in seiner Reisebeschreibung) welche des verstorbenen Bruder, **Stonfield Parkinson** unter dem Titel: A journal of a voyage to the South-Sea in His Majesty's ship, the Endeavour, in 4. 1773 zu London herausgegeben) liefert, hieher setzen.

„Diese

„Dieser Baum, der die von den Reisebeschreibern so oft erwähnte Brodfrucht trägt, kann mit Recht der Lebensstoff dieser Insulaner, als von dem sie ihren meisten Unterhalt nehmen, genennt werden. Es wird dieser Baum 40 bis 50 Schuh hoch; er hat große handförmige (palmated) Blätter, von einer dunkelgrünen Farbe auf der obern, aber bleichern auf der untern Seite. Er trägt männliche und weibliche Blüthen, die einzeln an dem Ende oder an dem Knoten eines jeden Blattes heraus kommen. Die männliche Blühte verwelkt und fällt ab; die weibliche aber oder die Traube, bringt die Frucht hervor. Solche wiegt oftmals 3 bis 4 Pfund, und ist so groß, wie ein Menschenkopf, wenn sie ihre völlige Größe hat. Sie ist grün von Farbe. Die Schale oder Rinde hat vieleckige Abtheilungen; insgemein ist die Frucht von Gestalt mehr lang als rund, und inwendig weiß. Die Frucht sowohl als der ganze Baum ist mit einem kleberigen Safte angefüllt, der allerwärts, wo man einschneidet, heraus quillt. Er liebt einen fetten Boden, und wächst niemals auf niedrigen Inseln. Es ist ein artiger Baum von Ansehen, schön grün, und wohlbeblättert. Er trägt eine große Menge von Früchten, welche büschelweise zu hängen scheinen, und durch ihr großes Gewicht die Aeste herunter ziehen. Er hat einen großen Theil des Jahres hindurch, Früchte, und giebt deren größere und kleinere, welche abgepflückt zu werden im Stande sind. Sie brechen dieselben insgemein ab, ehe sie reif sind, und bedienen sich dazu einer langen Stange mit einer Gabel am Ende. Ehe sie die Frucht braten, schaben sie die Schale mit einer Muschel davon ab, und schneiden sie, wenn sie groß ist, in 4 Theile. Nachdem sie hierauf ihre Oefen, in der Erde, mit heißen Steinen darin, in Bereitschaft gesetzt haben, legen sie die Frucht darauf, nachdem sie vorher eine Lage von Blättern dazwischen, eine andere dergleichen Lage darüber, und über dieses alles noch mehr heiße Steine gelegt haben. Dieses alles bedecken sie fest mit Erde; und in einer Zeit von 2 bis 3 Stunden ist die Sache verrichtet. Die Frucht sieht alsdann sehr reizend aus, mehr als das feinste Brod, das ich jemals gesehen habe. Das Inwendige ist sehr weiß, und das Auswendige hellbraun. Der Geschmack davon ist sehr mehlicht, und es ist vielleicht dasjenige, was am angenehmsten die Stelle alles bekannten Brodes vertreten kann, und dasselbe in gewissen Stücken übertrifft. Wenn sie dergestalt gebacken ist, bewahren sie solche nur 3 oder 4 Tage auf; und eine andere Erfindung ist alsdann im Gebrauche, um solche

länger

länger zu behalten. Sie nehmen die gebackene Frucht, schneiden alle Butzen aus, und schlagen sie mit einem steinernen Hammer in einem hölzernen Troge oder Mulde zu einem weichen Brey. Diesen thun sie in eine Grube, die in die Erde gemacht und mit Blättern belegt ist. Dieses wird oben bedeckt, und eine Zeitlang darin gelassen, bis es in Gährung geräth, und sauer wird; alsdann decken sie es auf, und machen kleine Brödchen daraus, welche sie in die Blätter wickeln, und in diesem Zustande werden sie gebacken, und von ihnen Mahie genennet. In diesem Zustande kann man sie etliche Monate aufbewahren, und man speiset sie, wenn die Brodfrucht außer der Jahrszeit ist. Sie führen sie auch mit sich zur See, und machen verschiedenes Teigwerk, welches bey ihren Mahlzeiten im Gebrauche ist, daraus. Die Blätter dieses Baumes werden sehr gebraucht, um Fisch und Eßwaaren darein zu wickeln, wenn man sie in die Oefen, um gebraten zu werden setzt. Aus dem Holze bauen sie Böthe und anderes Geräthe. Von der abgezogenen Rinde der jungen Bäume, verfertigen sie sehr gute Zeuge, die nicht viel schlechter sind, als die von dem Laute gemachte, ausgenommen, daß sie etwas rauher und härter sind."

Nach der Beschreibung, welche Hr. D. Jo. **Hawkesworth**, im 2. Th. seiner vom Hrn. **Schiller** übersetzten Geschichte der Seereisen und Entdeckungen im Südmeere ꝛc. Berl. 1774, 4. S. 80, f. davon beybringt, wächst die Brodfrucht auf einem Baume, der ungefähr so groß, als eine mittelmäßige Eiche ist. Die Blätter desselben sind oft $1\frac{1}{2}$ Fuß lang, von länglicher Gestalt, mit tiefen Krümmungen, wie die Feigenblätter, versehen, denen sie an Wesen und Farbe ähnlich sind, und wenn sie gebrochen werden, gleich jenen, einen milchartigen Saft enthalten. Die Frucht ist so groß, als eines Kindes Kopf, und beynahe eben so gestaltet; ihre Aussenseite ist meistens wie bey der Trüffel, netzförmig, die Haut ist nur dünn, und die Frucht hat einen Kern, welcher ungefähr so dick ist, als der Stiel eines kleinen Messers. Das Fleisch oder der eßbare Theil liegt zwischen der Haut und dem Kerne, ist schneeweiß, und locker wie neugebackenes Brod. Ehe man sie aber ißt, muß man sie rösten, und zu diesem Ende in 3 oder 4 Theile zerschneiden.

Sie

Sie hat keinen rechten Geschmack, ausgenommen, daß sie etwas süßlich ist, und einigermaßen wie die Brosamen eines mit der Jerusalems Artischocke (Helianthus tuberosus *Linn.* Helenium indicum tuberosum *Bauh.*) vermischten Weizenbrodes schmeckt.

Das beym Hawkesworth (No. 26, der Uebersetzung) befindliche Kupfer, stellt einen Zweig von einem Brodbaume vor, an welchem 3 Stück derselben hängen. Eine nach dem verjüngten Maßstabe gezeichnete Abbildung davon, findet man auf der 2ten Tafel zum 4ten St. des Naturforschers, Halle 1774, gr. 8. Es ist auch noch eine Kupfertafel in dem Hawkesworth (No. 32, der Uebersetzung) befindlich, worauf der völlige Brodfruchtbaum mit reifen Früchten, und einem Insulaner, der darauf gestiegen, vorgestellt ist.

Den steinernen Stämpel, womit die Insulaner die Brodfrucht auf einem hölzernen Blocke stoßen, sieht man Fig. 486 abgebildet. Durch dieses Stampfen und durch wiederholtes Besprengen mit Wasser, wird ein weicher Teig daraus, welcher in ein Gefäß, das einer Fleischermulde einigermaßen ähnlich ist, gefüllet, und entweder allein, oder auch mit Banana und Mahie geknetet, allmählich mit Wasser begossen, und öfters gelinde durch die Hand gepresset wird. Unter die Zubereitung nimmt sie die Consistenz eines dicken Fladens an; man füllt alsdann eine große Cocosnußschale davon voll, und schlürft es aus.

Aus dem verdickten Milchsafte des Brodbaumes verfertigt man einen Leim oder Theer, welchen das Wasser nicht durchdringen kann, indem man Mehl von Sagou, ein wenig braunen Zucker und Eyweiß hinein thut und zergehen läßt; dieses alles knetet man wohl durch einander zu einem Teige, womit man die Fugen der Schiffe verschmieren kann.

Vom indianischen Brodbaum, oder Sagon; siehe unter Palmbaum.

Brod-Frucht, Brodfruchtbaum, siehe den vorhergehenden Artikel.

Brod-Gallerte. Man kocht 16 Loth ordinaires Weißbrod in 1 Quart Wasser, eine Stunde lang, seihet es durch, läßt das Wasser über gelindem Feuer ganz verrauchen, bis es dicklich wird, und läßt es erkalten. Aus dieser Brodgallerte kann man mit Milch, Fleischbrühe, Wein, Bier oder Wasser, ganz angenehme Müse machen.

Brod-Hänge, siehe Brodschragen.

Brod-Körbe, siehe Brodschrank.

Brod-Krume, } siehe oben, S. 719.
Brod-Kruste, }

Brod-Kuchen, Platz, L. Panis placentatus, ist ungefähr 2 Daumen hoch, und wird nebst dem andern Brode im Ofen gebacken, aber etwas eher heraus genommen, und frisch verspeiset.

Man macht auch, an einigen Orten, an dem Tage, da frisches Brod gebacken wird, eine andere Art von kleinen Brodkuchen, da man nämlich ein Stück von den zum Backen fertigen Broden, abkneipet, solches in den Händen auf mancherley Art herum wälzt, und ihm eine elliptische Gestalt giebt, worauf man selbiges unter glühenden Kohlen, oder auf der heißen Asche, oder auf der heißen Stätte des Heerdes backen läßt. Es ist aber von dem andern ordentlich gebackenen und im Ofen fertig gewordenen Brode, an Güte und Geschmack gar sehr unterschieden, weil es allemal sehr wenig sauer schmeckt, und unausgebacken bleibt, oder zu sehr verbrennt.

Brod-Kuchen mit Aepfeln. Man nimmt einen guten Theil fein geriebene Semmeln, abgeschälte Aepfel mit ausgestochenen Kernen, und in Scheiben geschnitten, geriebenen Zucker und dünne Scheibchen Butter. Alsdann macht man einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne, und legt darauf erstlich eine Lage Apfelscheiben, sodann geriebene Semmel oder Weißbrod, Zucker und Scheibchen Butter, hierauf wieder Aepfel, und so fort, bis man genug hat, nur daß die

obere Lage gerieben Brod, Zucker und Scheibchen Butter seyn muß. Zuletzt wird obenher Zucker und Zimmet gestreuet, der Rand sauber angekräuselt, und der ganze Kuchen unten und oben mit Feuer gar gebacken.

Brod-Mehl, siehe Mehl.

Brod-Oehl, siehe oben, S. 750.

Brod-Pfeffer, wird von den Köchen genannt, wenn sie etliche Brodschnitte auf einem Roste bräunen, solche darauf zerbröckeln, in Fleischbrühe kochen, und, wenn sie genug gekocht, zerquirlen, durch einen Durchschlag streichen, gehörig abwürzen, und mit dem Fleische, darüber es angerichtet werden soll, noch etwas kochen lassen.

Brod-Rähmen, siehe Brod-Schragen.

Brod-Ranft, siehe Ranft.

Brod-Rinde, siehe oben S. 719.

Brod-Schieber, Back-Schaufel, nennt man die hölzernen Schieber oder Schaufeln, womit das Brod in den Ofen geschoben und wieder heraus gelanget wird.

Die deutschen Bäcker haben besondere Schieber zu den Semmeln, und besondere zu den Broden; sodann besondere zum Einschieben, zum Ausziehen, und zum Verrücken. Beym Semmelschieber ist das Blatt oder das Bret, worauf die Semmeln gelegt werden, 6 Schuh lang, und 5 Zoll breit. Die Breite richtet sich gemeiniglich nach der Länge der Semmeln, deren eine an die andere gelegt wird. Sie werden solcher Gestalt reihenweise in den Ofen eingeschoben, daß eine Reihe an die andere zu liegen kömmt. Das Blatt hat einen Einschnitt, worein der Stiel gestecket, und mit Nägeln befestigt wird. Dieser Einschnitt heißt die Scheere. Der Brodschieber richtet sich nach der Form, die den Broden gegeben wird. Das Blatt ist hier 2 Schuh lang, und 17 Zoll breit; übrigens ist der Stiel eben so, wie bey jenem, befestigt. Der Schieber zum Ausziehen der Semmeln ist 2 Schuh lang, und, 16 Zoll breit; der zu den Broden hält in der Länge 2

und in der Breite ½ Schuh. Außer diesen ist noch ein besonderer Schieber, womit die Brode im Ofen von einer Stelle zur andern geschoben oder verrückt werden, welcher daher der Verrückschieber genennt wird. Sie sind bey uns gemeiniglich von rothbüchenem Holze gemacht.

Brod-Schimmel, woher derselbe entstehe, wie er zu nutzen und zu verhüten sey; siehe oben S. 732, fgg.

Brod-Schragen, Brod-Hänge, ist ein ablang viereckiges, aus 4 langen und 4 kurzen Lattenstücken, und eben so viel Säulchen zusammengesetztes Gerüste, welches in dem Speisegewölbe oder in der Speisekammer frey in die Höhe gehänget, und worein das neugebackene Brod geleget wird, damit die Mäuse und anderes Ungeziefer nicht dazu kommen und demselben Schaden thun mögen.

Brod-Schrank, oder Brod-Köthe, ist ein mit grossen Fächern unterschiedener Schrank, worin das Brod, welches täglich gebraucht und angeschnitten wird, verwahrt liegt. Man macht mehrentheils in die Thüren Luftlöcher, und versieht solche mit durchlöcherten blechernen Deckeln.

Brod-Suppe. Man kocht geriebene Brodrinde in 2 Theilen Wasser, und 1 Theil Wein, und thut hernach etwas Zucker und Kümmel hinzu.

Oder: man kocht 4 Loth Zwieback in 1½ Pfund Wasser, bis der Zwieback hinlänglich erweicht ist, thut 2 bis 3 Eslöffelvoll Wein, und ½ Loth Zucker, den man mit einem Eydotter abreibet, hinzu. Siehe auch oben, S. 734.

Brod-Taxe. Hievon habe ich bereits im III. Th. S. 387, fgg. gehandelt, und zugleich gezeigt, wie zu Dresden und Nürnberg die Brodtaxe bestimmt werde. Meines in der Vorrede zu gedachtem Theile gethanen Versprechens eingedenk, hole ich das zur Gewichtstabelle vom Probebacken zu Berlin, imgleichen das zur berlinischen Brodtaxe gehörige, jetzt nach.

In hiesigen Residenzien werden gewöhnlich in jedem Monate zweyerley Brodtaxen angefertiget; eine für die deutschen, und die andere für die französischen Bäcker. Bey sehr merklichem Steigen und Fallen der Weizen- und Rockenpreise aber, werden auch von 14 zu 14 Tagen neue Taxen gemacht.

Die jetzigen Principia der Brodtaxe für die deutschen Bäcker, in Ansehung des Brodgewichtes, gründen sich auf den in den Jahren 1768 und 1769, auf Befehl eines hochpreisl. Generaldirectorium, durch eine hiezu allerhöchst verordnete Commission veranstalteten, verschiedenen Probemahlen und Backen. Die Gewichtstabelle vom Probebacken zu Berlin, v. 2. und 3. Junii 1769, befindet sich zu Ende der zur 387. Seite gedachten dritten Theiles gehörigen beyden Tabellen.

Die Ungelder, worunter ehemals keine besondere Unterhaltungskosten begriffen, sondern diese auf ungewisse Pfunde Mehl von jedem Scheffel dergestalt angewiesen waren, daß bey hohen Getraidepreisen die Bäcker diese Pfunde mit großem Vortheile verbacken, bey wohlfeilen Getraidepreisen hingegen nicht so hoch hinaus bringen konnten, als zu ihrer Sustentation, und Abtragung der bürgerlichen Lasten, erforderlich war, sind jetzt theils nach den neuern Accisemühlensätzen und Holzpreisen regulirt, theils nach den näher bestimmten gegenwärtigen Bedürfnissen der Bäcker festgesetzt.

Weil ein Bäcker das zu seiner Nahrung erforderliche Capital, des Jahrs einigemal umsetzen kann: so hat man 20 pro Cent zu seinem Unterhalt, Abtragung der bürgerlichen Lasten, Gesellen- und Gesindelohn, und Kost, auch Miethe, für hinreichend erachtet. Um aber das Publicum für jede durch die Bäcker zu bewirkende Getraidesteigerung auf immer in Sicherheit zu setzen, so sind diese 20 pro Cent zu 16 Gr. 6 Pfenn. auf jeden Scheffel Rocken, und 10 Gr. 4 Pf. auf jeden Scheffel Weizen, als ein beständiges Backlohn, es mögen die

Getraidepreise steigen oder fallen, festgesezt, welches nach den Preisen des Rockens zu 1 Rthlr. 2 Gr., und des Weizens zu 1 Rthlr. 12 Gr., berechnet ist.

Aus den vorerwähnten Probemahlen und Backen hat sich ergeben, und es bestätigt sich auch aus der Erfahrung bey den königl. Proviant- und andern Provincialbäckereyen, daß ein Scheffel Weizen, nach den verschiedenen Sorten, im Durchschnitt wieget, an Körnern, = = = = 85 Pfund,
gemengt aber, an Körnern 91 —
woraus an Mehl erfolget,
trocken = = = 68 —
gemengt aber = = 74 — 4 Loth.

Ein Scheffel Rocken ebenfalls nach den verschiedenen Sorten wieget
an Körnern trocken = 80 Pfund,
gemengt = = = 82 —
wovon an Mehl, wenn es zum Hausbacken vermahlen wird
trocken = = = 70 Pfund
und zum Scharnbacken 64 — 15 Loth,
auf einen Scheffel erfolgen.

Nach diesen Sätzen muß der Bäcker aus jedem Scheffel Weizen 55 Pfund gut ausgebackene Semmel auf den Scharn legen; die von jedem Scheffel Weizen aber übrig bleibende $22\frac{1}{2}$ Pfund grob Mehl, werden als fein Scharnbacken Mehl, nach einem festgesezten Preise zu 1 Rthlr. 12 Gr. den Scheffel Rocken gerechnet, es mag der Rocken steigen oder fallen, æstimirt, und von den Ungeldern des Weizens mit 12 Gr. in Abzug gebracht.

In Ansehung des Brodes bestätigt sich aus der Erfahrung, daß aus einem Scheffel Rocken 84 Pfund Brod zum Scharn- und Hausbacken erfolgen können. Diese sind dergestalt vertheilt, daß 63 Pfund fein, und 48 Pf. grob Brod von jedem Scheffel Rocken auf den Scharn geleget werden müssen.

Weil

Weil nun nach den jetzigen Taxen alles, was an Mehl aus jedem Scheffel Weizen und Rocken erfolgt, auf den Scharn geleget werden muß, dagegen dem Bäcker ein gewisses an Backlohn auf jeden Scheffel in den Ungeldern vergütiget wird: so betragen diese,

A. Von 1 Scheffel Weizen, ohne Unterschied des Preises.

	Gr.	Pf.
1. Mahlmetze	1	9
2. Mahlgeld	1	—
3. Bescheiderlohn	—	6
4. Wagegeld	—	2
5. Mühlenfuhrlohn	—	4
6. Zu Holz und Licht	4	8
7. Transportkosten, wegen des auswärtigen Mahlens	1	—
8. Umschüttegeld	—	4
9. Fabrikensteuer	7	9
10. Dem Bäcker an Backlohn	10	4
Summa	1 Rthlr. 3 Gr.	10 Pf.
Hievon ab den festgesetzten Preis für das übrige grobe Weizenmehl	12	—
verbleiben an Ungeldern	15 Gr.	10 Pf.

B. Von 1 Scheffel Rocken, ohne Unterschied des Preises.

	Gr.	Pf.
1. Mahlmetze	1	3
2. Mahlgeld	—	6
3. Bescheiderlohn	—	6
4. Wagegeld	—	2
5. Mühlenfuhrlohn	—	4
6. Zu Holz und Licht	2	5
7. Transportkosten, wegen des auswärtigen Mahlens	—	7
8. Umschüttegeld	—	4
9. Backlohn	6	6
Summa	12 Gr.	7 Pf.

Und muß, nach untenstehender, d. 31. Aug. a. c. auf den Monat September publicirten Brodtaxe, in welcher der Preis des Weizens, nach den Durchschnitten der im August gewesenen Marktpreise, auf 1 Rthlr. 15 Gr., und des Rockens auf 1 Rthlr. 2 Gr., exclusive der Ungelder, bestimmt ist, wiegen:

	Pfund.	Loth.	Anent.
Für 6 Pfennige Semmel	—	16	—
Für 2 Gr. fein Brod =	3	23	2
Und für 2 Gr. Hausbackenbrod	4	31	1

Die Brodtaxe für die französischen Bäcker, gründet sich, in Ansehung der aus jedem Scheffel Weizen auf den Scharn zu legenden Pfunde, auf das im Jahr 1744 abgehaltene Probemahlen.

Es erfolgen aus jedem Scheffel Weizen dreyerley Sorten Mehl und Brod; nämlich

An Pain fin blanc = =	18	Pfund.
— Pain blanc = =	22	—
und Pain bis-blanc = =	26	—
überhaupt	66	Pf. Brod.

Die französischen Bäcker führen noch eine vierte Sorte Brod, welche sie Pain long-blanc nennen, und die sich nur in der äußern Gestalt von dem Pain blanc unterscheidet, dennoch aber am Gewicht auf 3 Groschen 4 Loth; auf 2 Groschen, 3 Loth; und auf 1 Groschen, 2 Loth weniger hält, welches von der mehrern Rinde herrührt.

Außerdem führen sie mit den deutschen Bäckern auch fein Rocken- aber kein Hausbackenbrod.

Diejenigen Pfunde, welche außer obigen 66 Pf. aus 1 Scheffel Weizen mehr erfolgen, und die ehedem zum Unterhalt angewiesen gewesen, werden, so wie bey den deutschen Bäckern, mit 12 Groschen von den Ungeldern des Weizens in Anschlag und Abzug gebracht. Die übrigen Ungelder sind mit denen bey der deutschen

Brodtaxe völlig gleich, so wie auch, besage untenstehender Taxe, die Einkaufspreise des Weizens und Rockens nach gleichen Durchschnitten bestimmet werden.

* * *

Es sind überhaupt die Brodtaxen in allen Ländern (nach dem reifen Urtheile eines in diesem Fache der Wissenschaft sehr berühmten Mannes, mit dem ich mich in eine für mich höchst lehrreiche Unterredung über diese Materie einzulassen die Ehre gehabt,) noch nicht zum gehörigen Grade der Vollkommenheit gebracht. Wann in einer großen Stadt, wo die Bäcker, wie zu Berlin, sich mit weiter nichts, als Backen, beschäftigen dürfen, die Brodtaxe vollkommen seyn, d. i. ohne Schaden der Bäcker, und zugleich ohne Nachtheil des Publicum, angefertiget werden soll: so steckt immer die größte Schwierigkeit darin, wie viel Geld dem Bäcker auf den Scheffel Rocken und Weizen zu seinem Unterhalt vergütiget werden müsse? diese Schwierigkeit zu heben, muß der Polizeydirector, (sofern er gehörige Gewalt hat,) die wahre Consumption der Bäcker für die Stadt nach einem sechsjährigen Durchschnitt berechnen, und sodann festsetzen, wie viel Bäcker zur Bestreitung dieser Consumption erfordert werden (*). Hienächst ist der nöthige Aufwand und Unterhalt eines Bäckers (inclusive 2 Gesellen, 1 Lehrjungen, 1 Magd, und der Familie des Bäckers, auf 5 Personen gerechnet,) festzusetzen, (welches in den größten Städten auf das genaueste an 650 Rthlr. betragen dürfte,) und sodann die ganze Summe der Sustentationsgelder für die Bäcker, nach obigem Principio, mit der Summe der Consumptionswinspel vom Rocken und Weizen dergestalt zu reguliren, daß die jährliche Summe der Sustentationsgelder sich nicht höher belaufe, als daß, im Durchschnitt gerechnet, auf jeden Bäcker 650 Rthlr. fallen; wobey, zum Besten der Armen,

(*) Ein Bäcker kann füglich in einem ordinären Backofen täglich 12 Scheffel Rocken- und 3 Scheffel Weizenmehl verbacken.

stärkere Sustentationsgelder auf dem Weizen- als Rockenmehl geleget werden müssen. So lange dieses nicht befolget wird, ist nicht zu vermeiden, daß in den größten Städten das Brod unnöthigerweise dadurch theuer wird, weil ungleich mehrere Bäcker, als nöthig ist, vom Publicum gefüttert werden müssen, und gleichwohl nicht lange bey ihrer Nahrung bestehen können: wie mir denn vorgedachter Kenner versichert hat, daß ihm besonders eine große Stadt bekannt sey, wo jährlich weit mehr als 40000 Rthlr. zur Unterhaltung überflüssiger Bäcker vom Publico bey der Brodtaxe aufgebracht werden müssen.

Berlinische Brod- und Semeltaxe für die deutschen Bäcker.

Nachdem auf Sr. königl. Majestät in Preußen allergnädigsten Befehl, der Brod- und Semmelverkauf bey den Bäckern dergestalt festgesetzt worden, daß, nach der anderweitigen revidirten Bäckerverordnung.

		Pfund	
aus einem Scheffel	(Weizen	55	(feine Semmel
	(	36	(Brod aufm Scharrn
	(Rocken-	48	(Brod aufm Hausbacken

gebacken werden können: so muß nach jetzigem

	Thlr.	Gr.	Pf.
Kauf des Weizens, den Scheffel zu	1	15	—
mit dem darauf geschlagenen Ungelde, à	—	15	10
insgesamt	2.	6.	10.

	Pfund	Loth	Quent.
wiegen für 6 Pf. Semmel	—	16	—
3 Pf. Semmel	—	8	—

und nach dem Einkauf des Rockens,

	Thlr.	Gr.	Pf.
den Scheffel zu	1	2	—
mit dem Ungelde	—	12	7
zusammen	1.	14.	7.

	Pfund	Loth	Quent.
ein 6 Pfennigbrod	—	29	3½
ein Groschenbrod	1	27	3
ein 2 Gr. Brod	3	23	2
2 Gr. Hausbacken Brod	4	31	1

Ueber

Ueber dieses müssen auch die Bäcker, sowohl Semmel als Brod, wohl ausbacken, und dahin sehen, das beydes auf der Unterseite sauber und rein sey.

Dafern aber dasselbe nicht das rechte Gewicht und Weise hätte, vielmehr zu leicht, unausgebacken und unrein befunden würde, so soll solches confisciret, unter die Armen ausgetheilet und die Contravenienten deshalb besonders bestrafet werden. Da sich auch hervorthun möchte, daß ein oder der andere Bäcker eine Gewohnheit daraus machen wollte, und daß er, öfters zu leicht gebacken zu haben, überführet würde, derselbe soll außer diesem, noch mit einer extraordinair harten arbitrairen Geldbuße oder Leibesstrafe beleget werden. Wonach sowohl ein jeder beym Brodkauf von nun an sich zu richten, als die Bäcker demselben überall genau nachzuleben schuldig. Urkundlich unter der Stadt Insiegel gegeben Berlin, den 31. August 1775.

L. S.

Königl. Preuß. Policey-*Directorium.*

Berlinische Brodtaxe für die französischen Bäcker.

En vertu de la Confirmation, faite par sa Majesté le Roi de Prusse, nôtre très-gracieux Souverain, du Reglement fait pour les Boulangers françois des Villes de cette Residence; de la qualité & poids, qu'ils doivent faire & vendre les Pains de Froment & de Seigle, savoir:

Le prix du Scheffel de froment, est à présent à 1 Rthlr. 15 Gr.

qui joint à 15 Gr. 10 Pf. de fraix,
ensemble 2 Rthlr. 6 Gr. 10 Pf.

Les pains de froment doivent péser

Pains blancs	Liv.	Lots	Qu	*Dito bis-blancs*	Liv.	Lt.	Qu.
ceux de trois gros	3	19	2	ceux de trois gros	4	8	2
ceux de deux gros	2	13	—	ceux de deux gros	2	27	—
ceux d'un gros	1	6	2	ceux d'un gros	1	13	2
Dito long-blancs.	Liv.	Lots	Qu.	*Dito fin-blancs.*	Liv.	Lt.	Qu.
ceux de trois gros	3	15	2	ceux d'un gros	—	31	2
ceux de deux gros	2	10	—	ceux de six fenins	—	15	3
ceux d'un gros	1	4	2	ceux de trois fen.	—	7	3½

Le prix Scheffel de seigle, est à present à 1 Rthlr. 2 Gr. qui joint à 12 Gr. 7 Pf. de fraix, ensemble 1 Rthlr. 14 Gr. 7 Pf.

Les pains du seigle doivent péser

	Livres	Lots	Quint.
ceux de trois gros	5	19	1
ceux de deux gros	3	23	2
ceux d'un gros	1	27	3

Le tout bien cuit & bien conditionné, à peine de confiscation des Pains, qui ne seront pas du poids & de la qualité requise, & d'amende arbitraire. Les Boulangers sont aussi avertis, qu'il est defendu sous les mêmes peines de faire les Pains plus pésans qu'il n'est ordonné ci-dessus, à cause de l'abus qui à été remarqué. à Berlin, le 31. Août 1775.

L. S. *La Direction Royale de Police.*

Vom Preise des Brodes und Getraidewaaren, s. die von C. G. Mengel aus dem Dän. übers. ökonomische Gedanken, II. B. 8. Th. Kopenh. und Lpz. 1761, gr. 8. S. 596 — 601.

Brod-Tisane. (Einfache) Man nimmt 16 Loth vom ordinären Weißbrod, kocht es mit 1 Quart Wasser in einem wohlverschlossenen irdenen Topfe eine Stunde lang, gießt hernach so viel Wasser dazu, als durch das Kochen davon gegangen ist, und seihet es durch.

Will man diese Tisane erweichender einrichten, so nimmt man, statt des Weißbrodes, Semmel. Soll sie kräftig seyn, so nimmt man die Rinde vom Bompernickel, und läßt sie im warmen Wasser ausziehen.

Brod-Tisane. (Zusammengesetzte) Man nimmt von der einfachen Brodtisane 1 Quart, Citronensaft 3 Loth, Zimmetwasser 1 Loth, Rheinwein ¼ Maß, zerstoßenen Zucker, so viel daß es angenehm süß wird, und vermischt es alles. Man kann allenfalls auch das Gelbe von einem Ey dazu thun.

Siehe auch unten Brod-Wasser.

Diese Tisane ist in Mattigkeiten, und nach den Fieberparoxysmen sehr angenehm, stärkend und erquickend. Ja, wenn das Ey weggelassen wird, ist sie in der Fieberhitze selbst sehr dienlich.

Brod-Torte, Man reibet 1 Pfund gutes Hausbackenbrod, seßt es in einen Ofen, daß es recht trocken werde, und treibt es hernach durch einen Durchschlag. Alsdann stößt man ½ Pfund feinen Zucker, reibet eine Citrone auf Zucker ab, schlägt 15 Eyerdotter dazu, und das Weiße davon zu Schnee; stößt auch 1 Loth Nelken, ½ Loth Zimmet, und eben so viel Muskatenblühte, recht fein; (man kann auch etwas Coriander darunter nehmen;) thut nunmehr alles zusammen, und rührt es noch eine Weile; bestreicht eine Form mit Butter, thut die angerührte Masse hinein, und läßt es in einem Ofen backen.

Brod-Torte mit Mandeln. Man nimmt ½ Pfund fein gestoßene Mandeln, ½ Pf. gerieben und getrocknetes schwarzes Brod, 1 Loth Zimmet, ½ Loth Muskatenblühte, ½ Loth Nelken, von 2 Citronen die Schale auf Zucker abgerieben, 16 Eyerdotter, und ½ Pf. gestoßenen Zucker; rührt alles, außer dem Brode, ½ Stunde lang unter einander; schlägt alsdann das Weiße von den Eyern zu Schnee, rührt es auch dazu, und zulezt das Brod; bestreicht sodann eine Form mit Butter, und läßt die Masse darin ausbacken.

Brod-Urthel. Bey den Angelsachsen war im Gebrauche, daß die Angeschuldigten sich unter andern auch durch einen beschwornen Schnitt vom Brode oder Käse, von dem inculpirten Verbrechen reinigten. Es hieß dieses das Judicium Corsned, oder die Purgatio per Corsned. Es wurde nämlich von dem Priester Gott angerufen, wenn der Beschuldigte unrecht würde geschworen, und das Verbrechen böslich abgeläugnet haben, daß ihm sodann, bey der Nehmung des Brodes oder Käse, die Kehle verschlossen, er erzittern, blaß und wackelnd werden möchte. Hievon ist noch die Redensart unter dem gemeinen Manne bey den Deutschen übrig geblieben: Daß mir das Brod in dem Halse stecken bleibe! bey den Franzosen: *Que ce morceau de pain m'etrangle, si ce que je dis, n'est*

vrai! und bey den Engländern: *May this bread be my poison! May this bit be my last!*

S. das 79. St. der hannov. gel. Anz. v. J. 1751. S. 696. f.

Brod-Verfälschung, siehe oben, S. 729, fgg.

Brod-Wasser, Fr. Eau panée, wird aus der Rinde des hartgebackenen Brodes gekocht. Oder, man röstet dünne Brodscheiben auf einem gelinden Kohlenfeuer, und leget es ins Wasser, welches vorher abgekocht und abgekühlt seyn muß, wofern man nämlich kein gutes Quellwasser hat. Das aus Weizenbrod bereitete Brodwasser, dienet am besten im Durchfall. Alles Brodwasser ist als ein Getränk in Fieberhitze dienlich. Man macht es nach Belieben, entweder mit ein wenig säuerlichen Birnsaft, oder etwas Wein, oder Zucker, schmackhaft.

Um destillirtes Brodwasser zu verfertigen, nimmt man 2 Pfund Hausbackenbrod, schlägt es in ein Tuch, thut es in eine Destillirblase, gießt 6 bis 7 Maß gutes Brunnenwasser darauf, thut ein Paar Stückchen Citronenschalen hinzu, und destillirt es.

Dieses Wasser ist sehr herzstärkend. Man trinkt es, nach Erfordern der Umstände, entweder mit Wein, oder mit süßer Wadecke. Im letztern Falle nimmt man es zur Bereitung der Wadecke, statt des gemeinen Wassers.

Im 7. St. der fränkischen Sammlungen, Nürnb. 1756, 8. S. 92, wird ein durch eine Art einer Destillation per descensum bereitetes Brodwasser, als ein Mittel zu Erhaltung der Augen gerühmt. Man nimmt nämlich geriebene Brosam von Hausbackenbrod, thut solches in eine weite papierne Tüte, und stellet diese in ein Glas; auf das Brod stellet man ein neues reines Töpfchen mit glühenden Kohlen, welche man immer so zu erhalten sucht; durch deren Hitze nun dringt aus dem Brode ein weißes klares Wasser, wovon man des Morgens etliche Tropfen in den Augenwinkel fallen läßt.

Siehe auch oben Brod-Tisane.

Brod, wird auch ein Weingefäß von 2 Ochshoofd genennet, worin der spanische Sekt zu uns kömmt.

Broderey, oder **Brödung** des Gesindes; siehe Gesinde-Speisung.

Brodem, siehe Dunst.

Broder, Broderie, siehe Sticken. Stickerey.
Brömse, siehe Bremse.
Brösling, siehe unter Erdbeere.
Broihahn, siehe Breihahn.
Brokat, siehe Brocat.
Brokkoli, siehe Broccoli.
Brombeere, Brombeerstaude, Brombeerstrauch, Bremen, Bromen, Brummelbeere, Kratzbeere, Rahmbeere, Robetbeere, Rubetbeere, L. Roncea, Rubetum, Rubus, Fr. Ronce. Dieses Pflanzengeschlecht setzt Hr. v. Linné unter die zwanzigmännerigvielweiberigen, und es giebt davon verschiedene Sorten.

1. Gemeiner Brombeerstrauch mit schwarzer Frucht, Rubes vulgaris, s. Rubes fructu nigro; *C. B.* Rubus major, fructu nigro *J. B.* Rubus (fruticosus) foliis pinnato-digitatis, ternatisque, caule petiolisque aculeatis *Linn.* Fr. Ronce a fruit noir.

Dieser wächst häufig genug, und überall an Oertern, die dem Pfluge nicht unterworfen seyn können, um die Dörfer, Städte, an den Landstraßen, Zäunen, Hügeln, Feldern, Hölzern, Wiesen, Triften, Gräben und Dämmen. In den Forsten selbst nimmt er ganze Strecken ein, wo zumal ein guter feuchter lockerer vernachlässigter Boden ist, daß man bald darauf bedacht seyn muß, ihn auszurotten, wenn er nicht noch weiter sich ausbreiten, und allen jungen Zuwachs an Laubholz ersticken soll. Dergleichen verwilderte Stellen und Oerter heißen Robets und Ruberen, von dem lateinischen Worte Rubus. Sie befördern seinen Zuwachs ungemein, wenn ihr Grund gemäßigt, d. i. weder zu naß noch zu trocken, auch dabey nahrhaft und locker, ist. Die laufende, zähe, fast ästige Wurzel, treibt darin überall häufige starke Keime, die den ganzen Grund einnehmen, und im folgenden Jahre blühen. Die starken, eckigen, 2 bis 3 Ellen langen Stängel, sind überdem zum Theil gestreckt, und wurzeln überall ein; zum Theil stehen sie

zwi-

zwischen anderm Strauchwerk etwas aufrecht, doch dabey immer unter sich gebogen. Sie sind ganz mit geraden oder gekrümmten Stacheln besezt, welche auch in die Blattstiele, in die Blumenstiele, und selbst in die Blumenkelche übergehen. Die untersten Blätter sind gleichsam bestäubt, und bestehen aus 5 oval lanzenförmigen, beynahe rautenförmigen, sägenartig gezahnten, oder auch tiefer eingeschnittenen Blättlein, welche gedrängt stehen; die obern bestehen aus 3 kleinern Blättlein, wovon das eine gleichsam aus 2 andern zusammen gewachsen, oder in 2 Lappen getheilt ist. Die obersten Blätter sind öfters ganz einfach, oder bis zur Hälfte in 2 Lappen getheilt. Die Blattstiele sind rauh und rundlich. Die Blühte zeigt sich im May, und dauert den ganzen Junius, auch fast den Julius hindurch, in großen dichten Sträußen. Im guten fetten Grunde, wo Schatten ist, und der Strauch die Oberhand hat, findet man ihn in manchen Jahren ziemlich häufig, mit großen rosenfarbigen und weißen gedoppelten, gefüllten und ganz vollen Blumen. Siehe unten, No. 5. Der Same besteht aus vielen länglichen, kleinen, einzelnen Kernen in jeder Beere besonders. Die Beeren, L. Morum rubi, oder Vaccinium, Fr. Frumenteau, sind rundlich, sehen wie kleine Maulbeeren aus, und werden daher auch Fuchs-Maulbeeren, Fr. Meure de renard, genennet. Sie haben anfänglich eine rothe Farbe; werden aber bey ihrer Reife im August und September schwarzbraun, oder blauschwarz, und haben einen rothen Saft, von einem weinhaften, süßsäuerlichen Geschmack, und angenehmen Geruch; jedoch werden sie nicht leicht zum Wohlschmack gegessen.

Man pflegt diesen Strauch nicht zu vermehren, da es durch Samen und Wurzeln von selbst genug geschieht, sondern sucht dessen schädlich ausschweifender Vermehrung vielmehr Gränzen zu sezen; da denn für die Feldhühner in der Wildbahne noch immer genug übrig bleiben wird.

Ob-

Obgleich der Brombeerstrauch nicht den Acker aussaugt, indem er viel tiefer, als die Kornfrüchte, wurzelt, und seine Nahrung also aus der Tiefe, nicht aber aus dem gedüngten Boden holt: so verdrückt er doch die schwächere Frucht, und es erfordert also die Absicht eines klugen Landwirthes gar sehr, dieses Gewächs mit aller Macht von seinen Kornfeldern zu vertilgen. Es hält aber dieses gar sehr schwer; denn, wenn die Felder auch umgepflüget werden, so schlagen nicht allein die Wurzeln, welche in der Erde geblieben sind, wieder aus, sondern es schlagen auch die Ranken, welche beym Umackern mit in die Erde kommen, an jedem Gelenke neue Wurzeln, zumal bey feuchtem Wetter, daß ihrer also immer mehr werden. Man muß also ein ander Mittel erdenken, wie selbigen Abbruch geschehen kann. Man muß nämlich im May- und Heumonat, alle 14 Tage, nachdem man die Erde, welche gerade darüber, und diejenige, welche daneben herum liegt, hinweggeschaft hat, die Wurzeln ausziehen, und wenn ein solcher verwilderter Acker gepflüget wird, muß Jemand hinter dem Pfluge hergehen, und mit einer Harke die ausgepflügten Ranken abziehen, damit diese nicht in der Erde bleiben und Wurzel schlagen.

Nach dem in No. 47. des Leipz. Int. Bl. v. J. 1767. S. 439, befindlichen Rathe, werden die Brombeerstöcke auf den fruchttragenden Feldern so tief als möglich, wenigstens ½ Elle, ausgehackt; nachher wird ungelöschter Kalk auf die etwa noch übrigen Wurzeln, nach Proportion gelegt, und darauf ein wenig Wasser gegossen; da dann von der dadurch entstehenden Hitze des Kalkes, und den scharfen salzigen Theilen, die Wurzeln im Grunde verderbet werden. Der Kalk, welcher darauf liegen bleibt, verhütet das fernere Auswachsen solcher Wurzeln, womit die Erde imprägnirt ist. In Gärten, wo neben dem Brombeerstrauch fruchtbare Stauden ständen, würde dieses Mittel nicht wohl zu gebrauchen seyn, weil durch den Kalk andere Wurzeln angegriffen, und den Gewächsen dadurch Schaden zugefügt werden könnte.

Sein Holz ist hart, zäher als Linden, aber schwach, und doch nicht gut zu hobeln, und mit der Säge zu schneiden. Man hat aus der Erfahrung, daß die Kohlen aus dem großen Brombeerstrauche die allerbesten Kohlen zum Pürschpulver geben, als wozu sie in Gruben gebrannt werden; welchen Umstand einige sehr geheim gehalten wissen wollen. Es entzündet sich davon hurtiger, und thut schnellere und stärkere Wirkung, als das ordentliche gemeine Pulver. Doch kömmt ein vieles auf das Sammeln des Holzes und das Brennen der Kohlen an. Der Abgang beym Verkohlen ist ungemein beträchtlich.

Dauerhafte und regelmäßige Hecken lassen sich von den Brombeerstauden nicht machen, weil ihre Zweige so lang, und dabey so schwach sind, daß sie sich nicht aufrecht erhalten können. Dagegen sind sie sehr gut auf lose Dämme zu pflanzen, um zu verhüten, daß das Vieh nicht darüber laufe, und sie zertrete. Auch sind sie dienlich, Oeffnungen unten in den Hecken zu stopfen, die mit der Zeit daselbst entstehen. Sie lassen sich, in dieser Absicht, sehr bequem aus dem Samen erziehen; auch wachsen abgeschnittene Stücke davon sehr gut.

Hr. Prof. Gleditsch, hat, in seinem physikalisch-ökonomischen Beytrag zur Erkenntniß der inländischen Pflanzen, welche, um die Eichen zu schonen, und fremde Materialien zu ersparen, bey den Lohgärbereyen gebraucht werden können, auch die Keime und Blätter dieser Pflanze in dieser Absicht empfohlen. Von ihren Blumen entlehnen die Bienen etwas Stoff zu Wachs.

Die Beeren geben durch die Gährung, Essig, Wein und Branntwein. Um Brombeer-Essig zu erhalten, nimmt man reife Beeren, wäscht sie in frischem Wasser rein, und trocknet sie mit einem leinenen Tüchlein wohl ab; alsdann befeuchtet man sie mit etwas Weinessig, tunket sie ein wenig in gestoßenen Zimmet und Nelken, die untereinander gemischt sind; schüttet sie nachher in eine Flasche

sche, gießt guten Weinessig darauf, bindet die Flasche fest zu, und läßt sie eine Zeitlang an der Sonne stehen: so hat man einen überaus kräftigen und delicaten Essig.

Nach anderer Vorschrift soll man die Brombeeren, ehe sie reif sind, pflücken, trocknen, zu Pulver stoßen, und darauf in Wein schütten; so würde der beste Essig daraus werden.

Sonst ist bekannt, daß die recht reifen Brombeeren die Franzweine färben; daß man ferner damit, insbesondere in der Provence, dem weißen Muskatweine die Farbe giebt, und zu Toulon den rothen öfters damit machet. An einigen Orten sammelt man die Beeren, um die Schweine damit zu füttern.

Wie die Russen einen Brombeeren-Meth verfertigen, wird bey Beschreibung des Himbeerenmethes vorkommen.

Die ältern Aerzte priesen die ganze Pflanze als ein zusammenziehendes und harntreibendes Mittel an. Ihre Wurzel befindet sich unter den so genannten eröffnenden; und soll in dem Steine, und, wenn sie im Hornung oder März ausgegraben, und mit Honig gekocht wird, in der Wassersucht und andern langwierigen Krankheiten, gute Dienste leisten. Der verdickte Saft ihrer jungen Sprossen, und ihre Blätter, besitzen eine zusammenziehende, zurücktreibende und trocknende Kraft; man hat sie daher äußerlich, entweder frisch zu einem Brey gequetscht, oder das damit abgekochte Wasser in Wunden, in frischen Entzündungen, in allerley Arten von Ausschlag, in alten Geschwüren an den Füssen, in der blinden Goldader, bey lockerm Zahnfleisch, und in dem Halsweh zum Gurgeln, und, wo man mit der gehörigen Vorsicht zu Werke gieng, mit Nutzen gebraucht. Ihre Blumen sollen eine besondere Wirkung in dem Blutspeyen äußern, und geben, so wie ihre Früchte, ein sehr angenehmes, erquickendes Wasser über den Helm. Diese leztern sind, so wie die daraus bereitete Gallerte und Syrupp, oder Brey, oder auch das mit ihrem Safte

gerö-

geröstete Mehl, in allen hitzigen Krankheiten, und auch in der Ruhr, ein angenehmes, kühlendes, und der Fäulniß widerstehendes Mittel. Das Laub in Lauge gekocht, macht schwarze Haare. Die Blätter gedörrt und zu Pulver gestoßen, heilen die Schwären am Vieh.

Die gewöhnlichsten Arten von Ungeziefer, welche man auf dem Brombeerstrauche findet, sind: der braune Tagevogel der Brombeerstaude, Papilio plebejus: Rubi. *Linn.*; das kleine Pfauenauge, Phalæna Bombyx. Pavonia. *Linn.*; die gelbbraune Brombeermotte, mit zwo weißlichen Querbinden, Phalæna Bombyx: Rubi. *Linn.*; die glatte Brombeermotte, mit braunen weißpunctirten Oberflügeln und weißen Unterflügeln, Phalæna Noctua: Batis. *Linn.*; das gestreifte Band, Phalæna Bombyx: Fascelina. *Linn.*; und endlich der rothfleckige Marienkäfer, mit schwarzen Flügeldecken, Coccionella 4 pustulata. *Linn.*, worüber man Herrn Prof. Gleditsch Forstwissenschaft, B. II. Berl. 1775, gr. 8. S. 1018 — 1020, nachsehen kann.

Beyläufig erinnere ich, daß der Busch, darin der Engel des Herrn dem Moses erschienen, 2. B. Mos. III, 2. 5. B. Mos. XXXIII, 16. von einigen für einen Brombeerstrauch gehalten wird.

THEOD. HASÆI diss. de rubo Mosis, ad Exod. III, 2. 3. 4. illustrandum, in qua, quid ille fruticis arborisque fuit, investigatur. ſt. in dessen Dissertat. & observat. philologicar. Syiloge, Brem. 1731, 8. S. 253 — 310.

2. Gemeiner Brombeerstrauch mit scheckigen Blättern, Rubus vulgaris major, flore variegato.
3. Polnischer Brombeerstrauch ohne Dornen, mit schwarzer Frucht, Rubus non spinosus, fructu nigro majori, Polonicus. *Barr.*
4. Gemeiner Brombeerstrauch mit weißer Frucht, Rubus vulgaris major, fructu albo *Raj.*
5. Brombeerstrauch mit weißer gefüllter Blume, Rubus flore albo pleno. *H. R. Monsp.*

Diese

Diese Sorten kann man zur Lust pflanzen; vorzüglich aber verdient letztere auch sogar in Blumentöpfen gezogen zu werden, wegen der schönen Blumen. Viele derselben sind wie kleine Rosen, voll Kronblätter, weiß, mit einer schönen Karmesinröthe, und sehr regelmäßig gebildet. Ihre Anpflanzung geschieht durch Ableger, welche bald Wurzel schlagen werden. Ein Jahr darauf, nachdem sie abgelegt worden, hebe man sie aus, und setze sie an den für sie bestimmten Ort; sie müssen aber, bis die Sprößlinge aufs neue angewurzelt sind, begossen werden. Man lasse ihnen Raum, sich auszubreiten, und nehme im Herbste ihre Ranken hinweg, damit diese nicht den Hauptstrauch verdämpfen.

6. Gemeiner Brombeerstrauch ohne Dornen, Rubus vulgaris, spinis careus, *H. R. Par.* Fr. Ronce de St. François.
7. Stacheliger Brombeerstrauch mit Petersilien-Blättern, Rubus spinosus, foliis & floribus eleganter laciniatis.
8. Kleiner gerade stehender Brombeerstrauch mit 3 Blättern und Dornen vom Rosenstrauch, dessen Frucht an Farbe und Geschmack der Himbeere gleicht, Rubus elegantissimus, rectus, humilis, trifolius, Rosæ spinulis, fructu colore & sapore Fragariæ.
9. Die blauen Brombeeren, Bockobeere, Fuchs-Beere, Rubus cæsius L. kommen den schwarzen sehr gleich, ausgenommen, daß die Ranken mehr auf der Erde weg laufen.
10. Die nordische Brombeere, oder schwedische Ackerbeere, Rubus arcticus LINN. wächst außer den nordischen Provinzen von Norwegen, Schweden und Rußland, in ganz Europa nicht, auch nicht einmal auf den helvetischen Alpen. Selbst in Schweden kann sie in den südlichen Provinzen

sehr schwerlich gezogen werden, weil ihr die Abwechslungen von Wärme und Kälte im Frühjahre tödlich sind. Der Ritter Linné, welcher sie in seiner *Flora Lapponica*, n. 207, umständlich beschrieben, auch Tab. V. f. 2. abgemahlt hat, hat sie indessen in dem upsalischen Garten so cultivirt, daß er sie mit Tannenreisern und Nadeln so lange bedeckt gehalten, bis keine Nachtfröste mehr zu befürchten gewesen; gleichwie sie in ihrem Vaterlande so lange eine warme Decke von Schnee genießt. Diese Beere wird auch in Canada gefunden; Ammann beschreibt sie gleichfalls, *Stirp. Ruthen.* S. 185. Die Wurzel treibt alle Jahre kleine spannhohe Stängel, mit wenigen, dem Erdbeerstrauche gleichenden Blättern, welche sich in eine einzelne Blume, und darauf in eine den Himmbeeren ähnliche Frucht von braunrother Farbe endigen. Eingemacht ist diese Beere eine wahre Delicatesse, und übertrifft die meisten europäischen Früchte.

Die Pautkenbeeren, wie sie in Preußen genannt werden, oder Teufelbeeren, Thaubeeren, Wolkenbeeren; in Westbotnien Snotter, in Norwegen Moltebär, Rubus Chamæmorus LINN.; Chamæbatus, Chamærubus, Vaccinia nubis, Fr. Ronce sans epines; desgleichen die Brunitschen, Rubus saxatilis L., sind gleichfalls eßbar. Es sind beyde, gleich den vorigen, niedrige Pflanzen, die nur in kältern, schattigen, nassen Gegenden wachsen, und wo sie zu Hause gehören, gleich den Preusselbeeren eingemacht, und zum Braten gegessen, bey uns aber nicht gefunden werden. Eine weitere Beschreibung davon findet man in des Ritters *Flora Lapponica*, n. 208 und 206.

Brom-Hühner, sind eine Art wilder Vögel, welche ohne Zweifel daher also genannt werden, weil sie sich gern an solchen Orten, wo es viel Brombeerstauden giebt, aufzuhalten pflegen. Sie sind fast noch einmal so groß,

als

als die Haselhühner. Der Hahn hat große, mit einem rothen, oder bisweilen auch blauen Häutchen versehene Augenbraunen, am Halse bläulich schillernde, am ganzen Leibe schwarze, an beyden Flügeln aber mit etwas weißen vermischte Federn, einen kurzen, dicken und schwarzen Schnabel. Die Henne, welche etwas größer und länger, als eine mittelmäßige Haushenne ist, hat eine etwas lichtere Farbe, einen schwarzen und gleich getheilten Schwanz, rauhe Schenkel, woran die Federn schwärzlich, aber mit weißen Flecken besprengt sind. Sie werden zur Balzzeit geschossen, oder mit Fallen und Schleifen gefangen.

Bromelia LINN. siehe Ananas.

Brommel, Brommesser, siehe Dompfaff.

Bromus, siehe Trespe.

Bronze, Erz oder Metall, Fr. Bronze. Hierunter verstehet man heut zu Tage überhaupt eine Composition, oder ein vermischtes Metall, wobey das Kupfer den vornehmsten Theil ausmacht, (mit Ausschließung des Eisens, Silbers und Goldes.) So heißt z. B. Bronze, die Glockenspeise, oder das Glockengut, d. i. Kupfer, welchem etwas weniges von Zinn und Messing beygefügt ist, und woraus die großen Glocken gegossen werden; imgl. das Glockenmetall der Rothgießer, d. i. eine Mischung des Kupfers mit etwas Zinn und Arsenik, woraus sie die kleinen Glöckchen gießen; ferner, das Metall der Stückgießer, welches, wie die Glockenspeise, eine Mischung von Kupfer, Zinn und Messing ist, aber in andern Proportionen. So auch mehrere andere Metallmischungen, z. B. Das Gieß-Erz, Fr. Bronze de fonte, zu Statüen oder andern Figuren.

Die Bronze ist eine sehr alte Erfindung der vorigen Zeiten. Man findet, daß solche Völker, die uns höchst wild und barbarisch zu seyn scheinen, schon eine Art desselben besessen, die wir jetzt nicht nachzumachen wissen,

oder doch sehr hoch schätzen. In den alten Urnen oder Grabstätten der wendischen und anderer ehemaligen heidnischen Völker, findet man öfters zerbrochene Stücke von dergleichen metallenen Geräthschaften, die dem jetzigen Tombak ähnlich sind.

Basreliefs, Medaillen, Vasen und selbst Statüen, sucht man jetzt durch das Bronziren, d. h. durch das Auftragen der Bronze, das Ansehen der Antiken von Bronze zu geben, die gedachten Kunstwerke mögen nun von Gyps oder andern Materien verfertigt seyn. Die Materie, deren man sich hiezu bedient, ist pulverisirtes oder zerriebenes Messing von heller oder dunkler Farbe, oder auch zerriebenes Kupfer. Man trägt dieses Pulver auf Oehlgrund mit einem Pinsel auf.

Zu den Statüen in Bronze erfindet ein Figurist nicht nur das Modell, sondern er muß auch die so genannte Gestalt der Form in Wachs bossiren, oder aus Thon modelliren. Große Säle werden zuweilen mit Bronze im Feuer vergoldet, (Fr. Bronze d'or moulu) verzieret; z. B. der königliche Speisesaal in dem neuen Schlosse zu Potsdam. Der Bildhauer kann hiebey sowohl das Modell verfertigen, und zugleich den Guß besorgen; oder, er erfindet nur das Modell, und überläßt den Guß und die Vergoldung im Feuer einem Gießer. Ornemente dieser Art können aber nicht aus einer Composition gegossen werden, sondern bloß aus reinem Messing. Denn alle Compositionen sind locker; setzt sich nun das Queckſilber bey der Vergoldung in die Lücken, so frißt es um sich, wenn das Modell in die freye Luft kömmt, und es entstehen schwarze Flecke. Zugleich muß der Gießer dafür sorgen, daß alle Theile des Ornements beynahe gleich dick seyn; denn die dünnern Stellen werden beym Vergolden im Feuer verletzt.

Wenn man Eisenwerk bronziren will, so muß man das Eisen zuvörderst so warm machen, daß man keine

keine Hand darauf halten kann. Alsdann macht man einen Lackfirniß von 1 Kanne Weingeist und 3 Unzen platten Gummilack, der bey gelindem Feuer zerflossen ist, nimmt ein wenig davon zum Einrühren des Mahlergoldes, und streicht solches auf das warme Eisen auf. Hat man polirtes Eisen zu bronziren, so muß man es zuvor recht warm machen, und mit einem in Essig getunkten Lappen anfeuchten, damit solcher die Politur fresse, und die Bronze sich nachher genau mit dem Eisen verbinden könne.

Man vergoldet auf diese Art insgemein die Gitter, vor die Kamine zu setzen u. d. gl. Sie ist aber lange nicht so gut, als die folgende. Man streicht eine gelbe Beize [Mordent] (*) mit einem Pinsel auf, und wenn diese halb trocken ist, daß die Bronze darauf fressen kann, so streuet man solche mit einem Dachsschwanze darüber her. Auf diese Manier werden die Thürbeschläge, und überhaupt alle Sachen, die nicht an das Feuer kommen, bronzirt. Man reibet die bronzirte Sache mit einem neuen Borstpinsel ab, damit die überflüssige, auf dem Mordent nicht haftende Bronze abfalle, und hält, um nichts davon zu verlieren, ein Papier darunter. Einen Firniß zieht man bey dieser Art zu bronziren, nicht darüber.

Die Bronze behält ihren Glanz nicht über zehn Jahre; sie kann keine Feuchtigkeit vertragen, sondern wird davon grünlich. Wenn sie wieder erneuert werden soll, muß man die Sache zuerst von allen Unreinigkeiten wohl säubern, und mit dem oben angezeigten Firnisse einen zweyfachen Anstrich geben, nur ein wenig Beize auf einmal aufstreichen, und, so wie diese

(*) Die Beize, deren man sich zum Bronziren bedient, besteht aus Judenpech und Mahlerfirniß, darunter Wasserblei gemischt ist. Man macht sie nachher mit Terpentinöhl dünne. Andere nehmen bloß fetten Firniß dazu; allein, es thut keine so gute Wirkung.

trocknet, nach und nach von unten immer höher hinauf bronziren.

Hat man Figuren oder andere Zierrathen nach Art der antiken Bronze, oder roth oder gelb zu bronziren, so muß man beym Gründen gleich die Farbe der künftigen Bronze nehmen, wodurch die Arbeit nachgehends desto schöner ausfällt. Man gründet, in diesem Fall, mit einer Farbe, die mit Mahlerfirniß abgerieben und mit Terpentinöhl eingerührt ist. Wenn der Grund recht trocken ist, so trägt man die Beize auf, und bronzirt darüber weg.

Broquart, ein Spießer oder Spießhirsch; siehe unter Hirsch.

Broquette, kleine eiserne Zwecke; siehe unter Nagel.

Brosamen, oder eigentlich Brodsamen, sonst auch Brocken genannt, L. Mica, sind die bey Verspeisung des Brodes entstehenden Abgänge, und übrig gebliebene Stückchen, welche nicht allemal ganz aufgegessen werden.

In einer ordentlichen Haushaltung müssen dieselben nicht in den Winkeln herum liegend gelassen werden, als wodurch das Ungeziefer von Ratzen und Mäusen an dergleichen Oerter häufig gelockt wird; sondern man sammelt sie in einem besonders dazu bestimmten Geschirre, und giebt sie, wenn deren eine Menge beysammen ist, nachdem sie vorher in Wasser, oder auch wohl Bier, eingeweichet worden, dem Hühner- Aenten- und Gänsevieh. Oder, die größten Stücke davon werden aufs reinste gedörret, im Mörser klein gestoßen, und sodann zu den Biermüsern u. d. gl. aufbehalten.

In Frankreich hat man ein besonderes so genanntes Brosamen- oder Krumenbrod, Fr. Pain de mie, welches aus dem allerfestesten Teige, den man durch Zuschüttung etwas Mehls noch steifer macht, gebacken wird, und wozu man gemeiniglich die abgeschabten Krümchen des Backtroges nimmt, und diesen Teig mit

mit vieler Gewalt durchknetet. Hefen thut man nicht heinein, weil dieselben überhaupt dem Brode eine gar zu weiche Krume geben. Dergleichen Brosambrod wird in den Küchen zu Bestreuung des Fleisches, welches man entweder an dem Bratspieße, oder auf dem Roste brät, gebraucht: so wie in Deutschland der Grieß von geraspelten Semmeln zu dieser Absicht genommen, und von den Bäckern an diejenigen, die sich nicht der Zeilensemmeln bedienen, verkauft wird.

Broschiren, Fr. Brocher, mit erhabener Arbeit von Gold, Silber oder Seide durchwirken; erhabene Arbeit in etwas machen; einen Stoff einwirken. Man gebraucht dieses Wort sonderlich in den Seiden- auch Gold- und Silberfabriken, von der Kunst, Gegenstände von verschiedenen Farben unter einer guten Schattirung auf seidene Stoffe zu bringen, oder aber, sie mit einem so genannten reichen Grunde, von ächtem oder Flittergolde gedrehten Silberfäden oder Flitterchen, Silberlahnfäden ꝛc. zu arbeiten; daher kommen die Benennungen von broschirten Stoffen, Bändern und andern Geweben. In den eigentlichen Brokaten sind die Blumen und andere Zierrathen über den Grund erhöhet; in allen andern faßonirten Zeugen erblickt man sie hingegen dem Grunde derselben gleich, und ohne sich über die Oberfläche zu erheben.

Von broschirten Tressen, siehe unter Tresse.

Brosse, siehe Bürste.

Brosse, (Bois de) siehe oben, S. 176.

Brot, siehe Brod.

Brotonne, siehe *Abrotanum*.

Brou, grüne Nußschale; siehe unter Nußbaum.

Brouet, siehe Kraft-Suppe.

Brouette, ein Schiebkarren, siehe unter Karren.

Es heißt auch eine Art Sänfte, Handwagen, oder bedeckte Chaise mit zwey Rädern, die in Paris zum Herumfahren gebräuchlich ist, und von einem einzigen

Men-

Menschen gezogen, manchmal auch von einem andern nachgeschoben wird. Die Brouette ist auch jezt in Berlin, auf weise Veranstaltung eines hochpreisl. Polizey- und Armendirectorium zur Transportirung armer Kranken nach dem Hospital de Charité, eingeführt. Ich werde sie unter ihrer gewöhnlichern Benennung Roulette beschreiben.

Brouillamini, siehe unten Bolus.

Brouillard, siehe Nebel.

Brouillon, siehe Memorial.

Browallische Pflanze, L. Browallia,)
Brownische Pflanze, L. Brownia,) Wenn ich die Beschreibung dieser und ähnlicher neuen Pflanzengeschlechter, in meinem Werke, um deswillen übergehe, weil von ihrem Nutzen wenig oder gar nichts bekannt ist, so wird man es mir hoffentlich verzeihen; wogegen man sich, in Ansehung der botanischen Kenntniß derselben, aus Hrn. D. Martini Naturlexicon hinlänglich entschädigen kann.

Brownpapers, Brown papers, ist eine Art schlesischer Leinwand, welche stark nach London verführt wird, und welcher die Engländer von dem braunen Papiere, worein sie gepackt ist, diesen Namen gegeben haben.

Brown-Stut, eine Art englisches Braunbier, s. Th. V, S. 157.

Broye, siehe Brecht.

Broyon, siehe Teller-Eisen.

Ende des sechsten Theiles.

I.

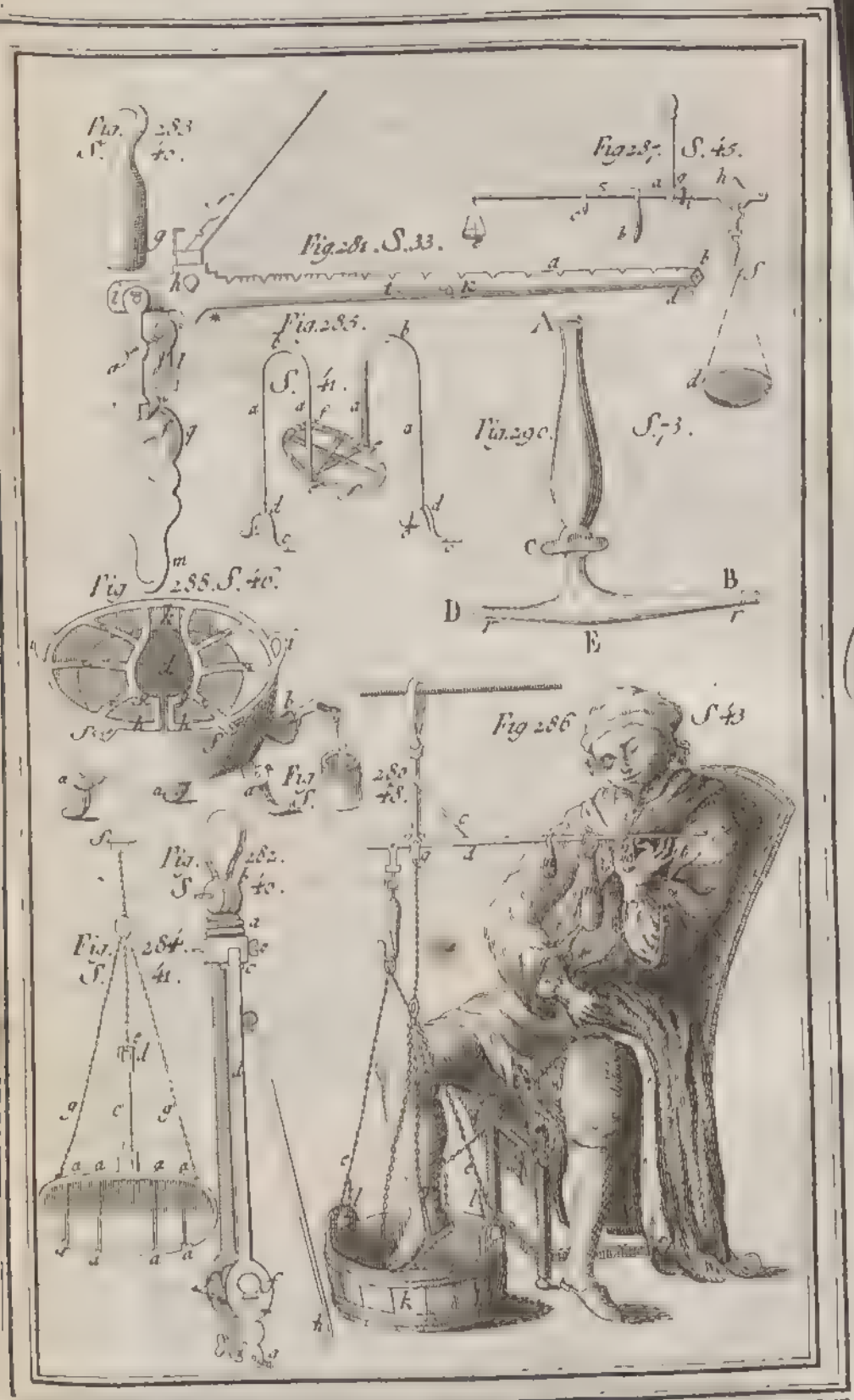


Fig. 283 S. 40.
Fig. 287. S. 45.
Fig. 281. S. 33.
Fig. 285. S. 41.
Fig. 290. S. 73.
Fig. 288. S. 46.
Fig. 286 S. 43
Fig. 280 S. 48.
Fig. 282. S. 40.
Fig. 284. S. 41.

Sec. Enc. II. T

Fig. 293. S. 103.

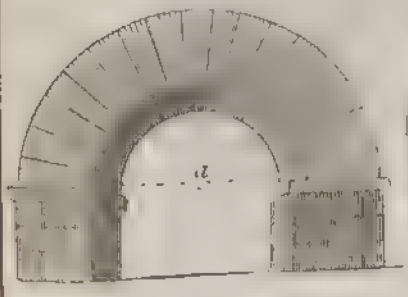


Fig. 292. S. 103.

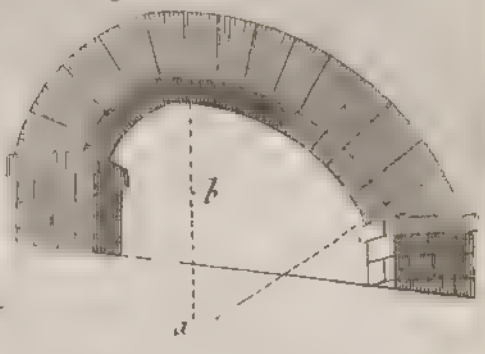


Fig. 291. S. 102.

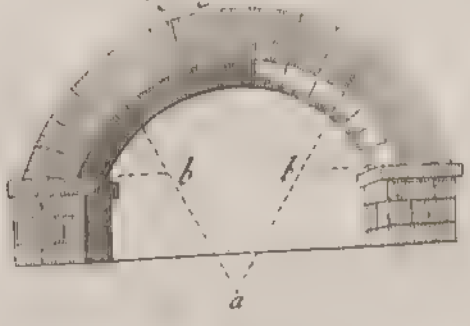


Fig. 294. S. 103.

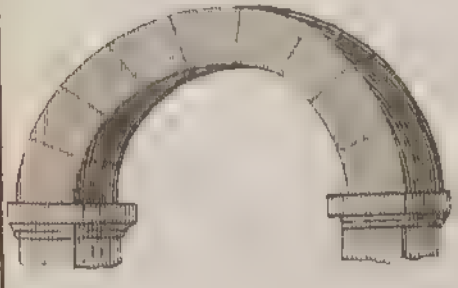
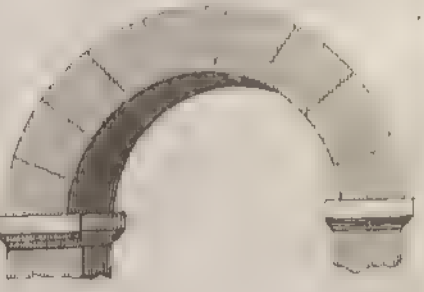
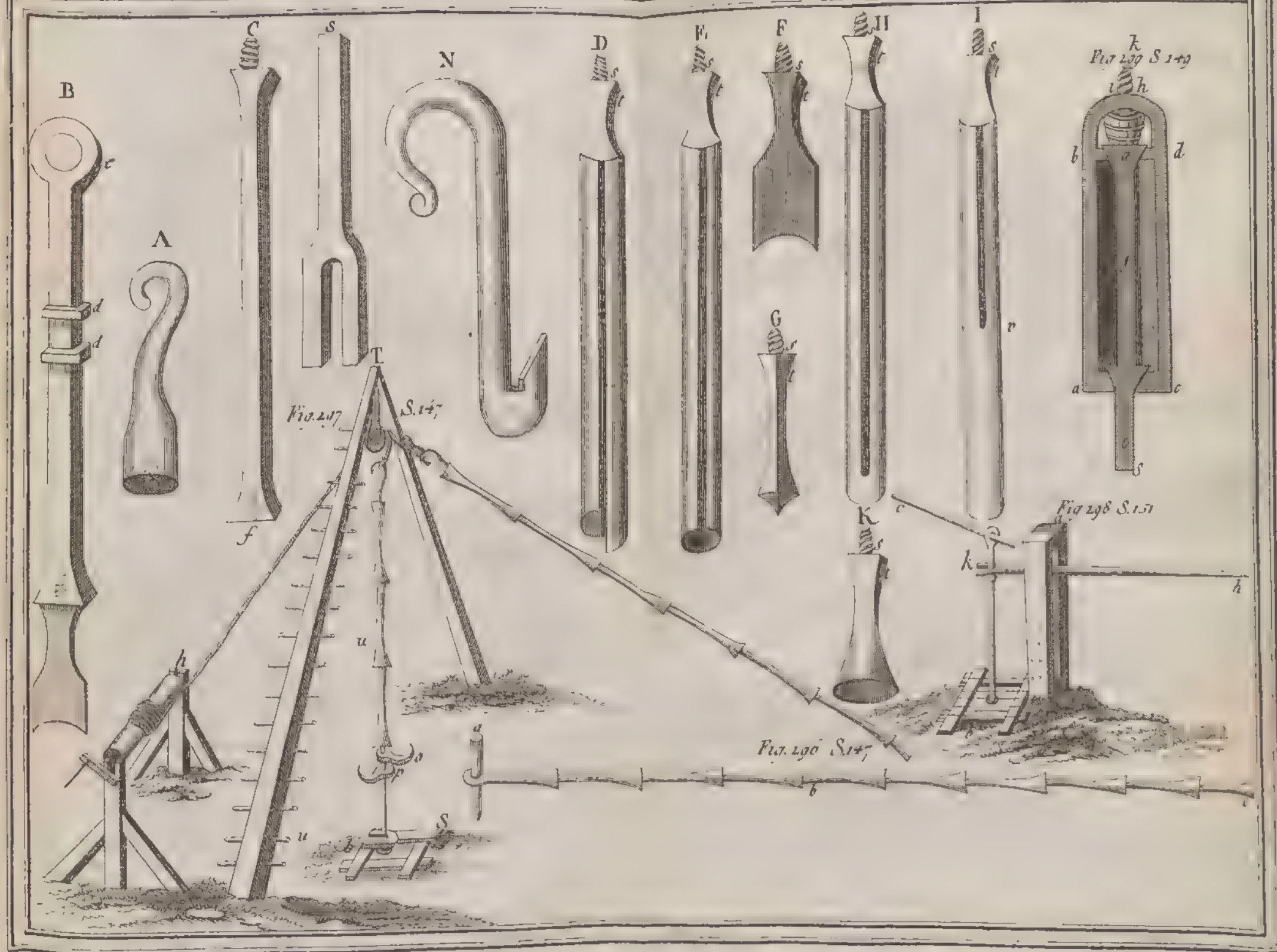


Fig. 295 S. 103.



III.



Oec. Enc. VI T.

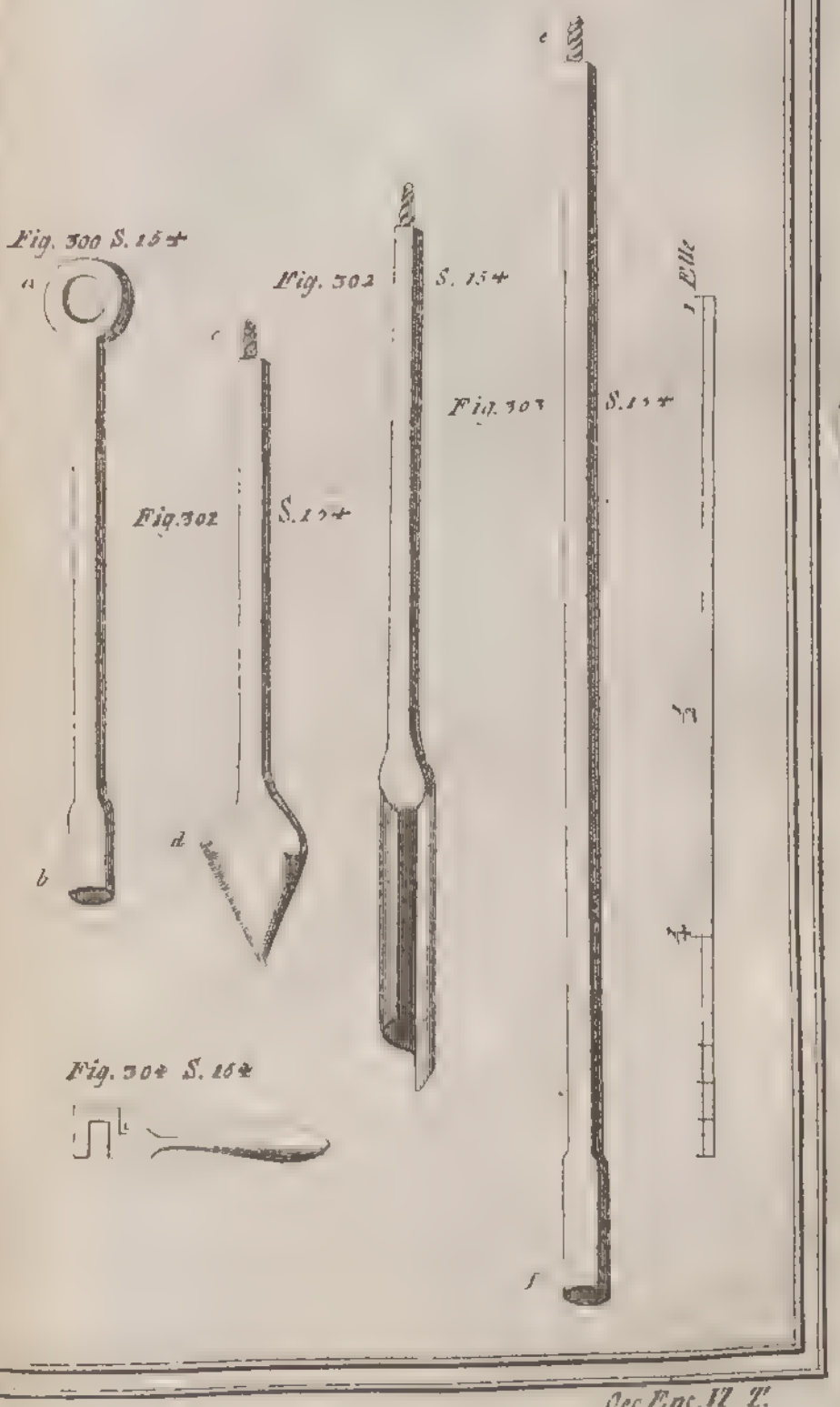


Fig. 304 S. 154

Fig. 306, S. 156.

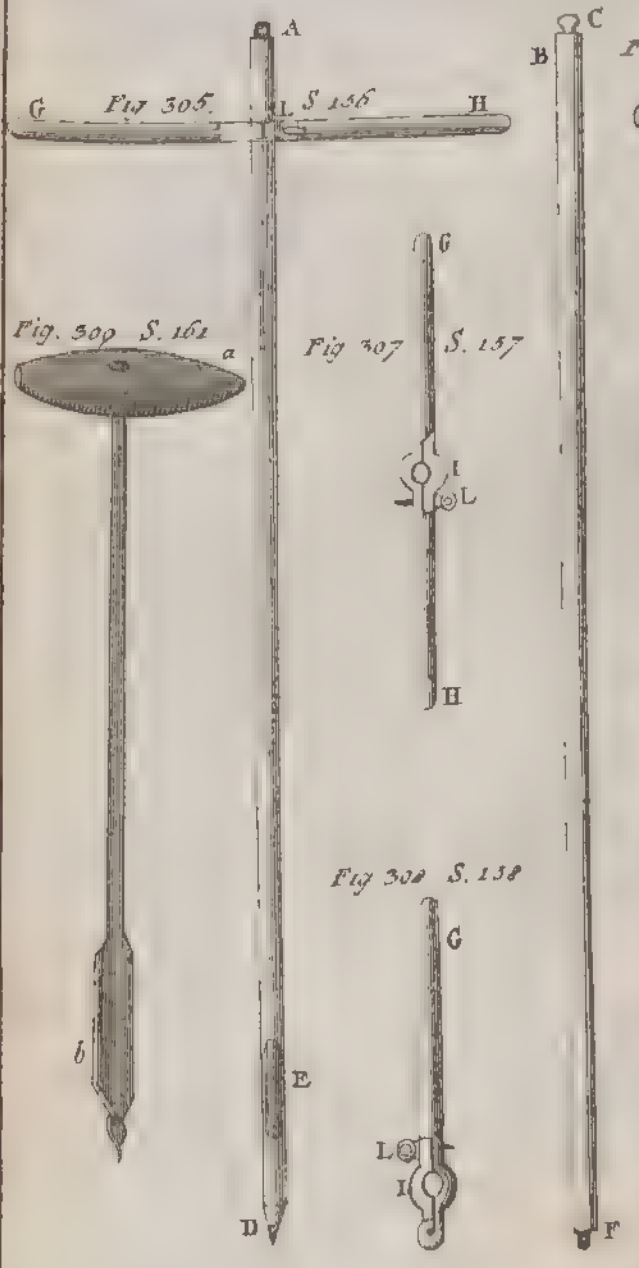


Fig. 309 S. 161

Fig 307 S. 157

Fig 308 S. 158

Fig. 310. S. 161.

Fig. 312. S. 162.

Fig. 311. S. 162.

Fig. 313. S. 162.

Maasstab von 2 Fuss

Fig. 314 S. 162

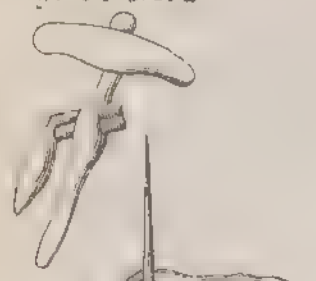


Fig. 316 S. 162

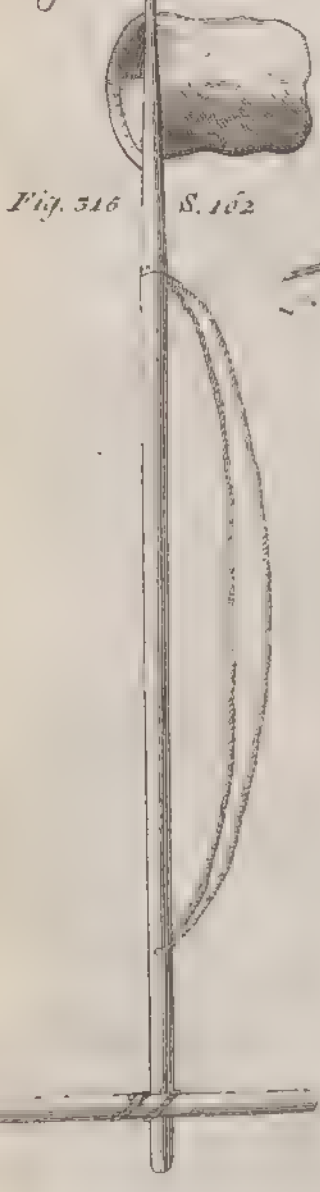


Fig. 315 S. 163

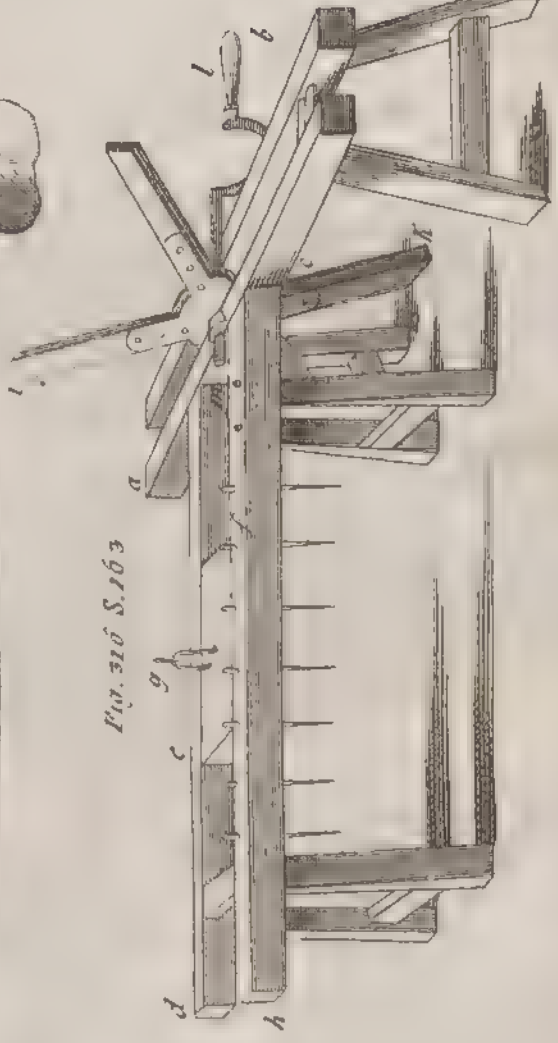


Fig. 317 S. 164

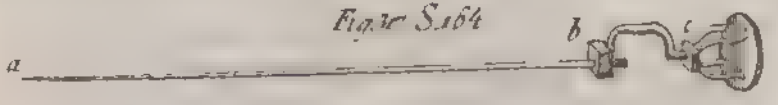


Fig. 318 S. 164

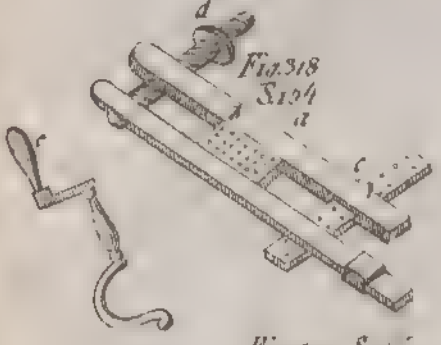


Fig. 319 S. 165

Fig. 320 S. 165

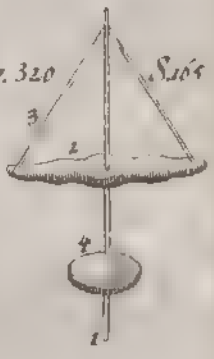


Fig. 321 S. 166

Fig. 322 S. 166

Fig. 323 S. 167

Fig. 326 S. 168

Fig. 325 S. 167

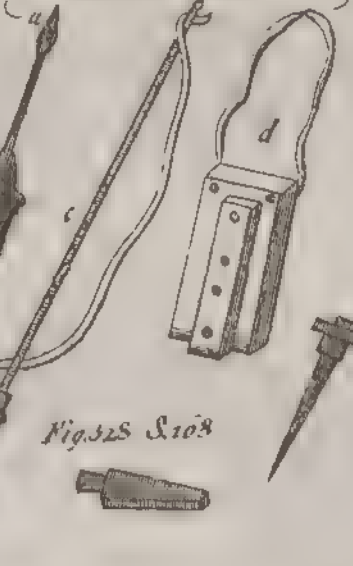


Fig. 324 S. 167

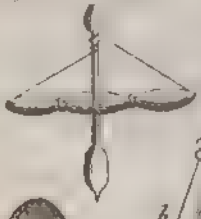


Fig. 327 S. 168

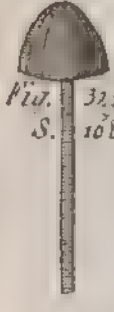


Fig. 328 S. 168

Fig. 327 S. 168

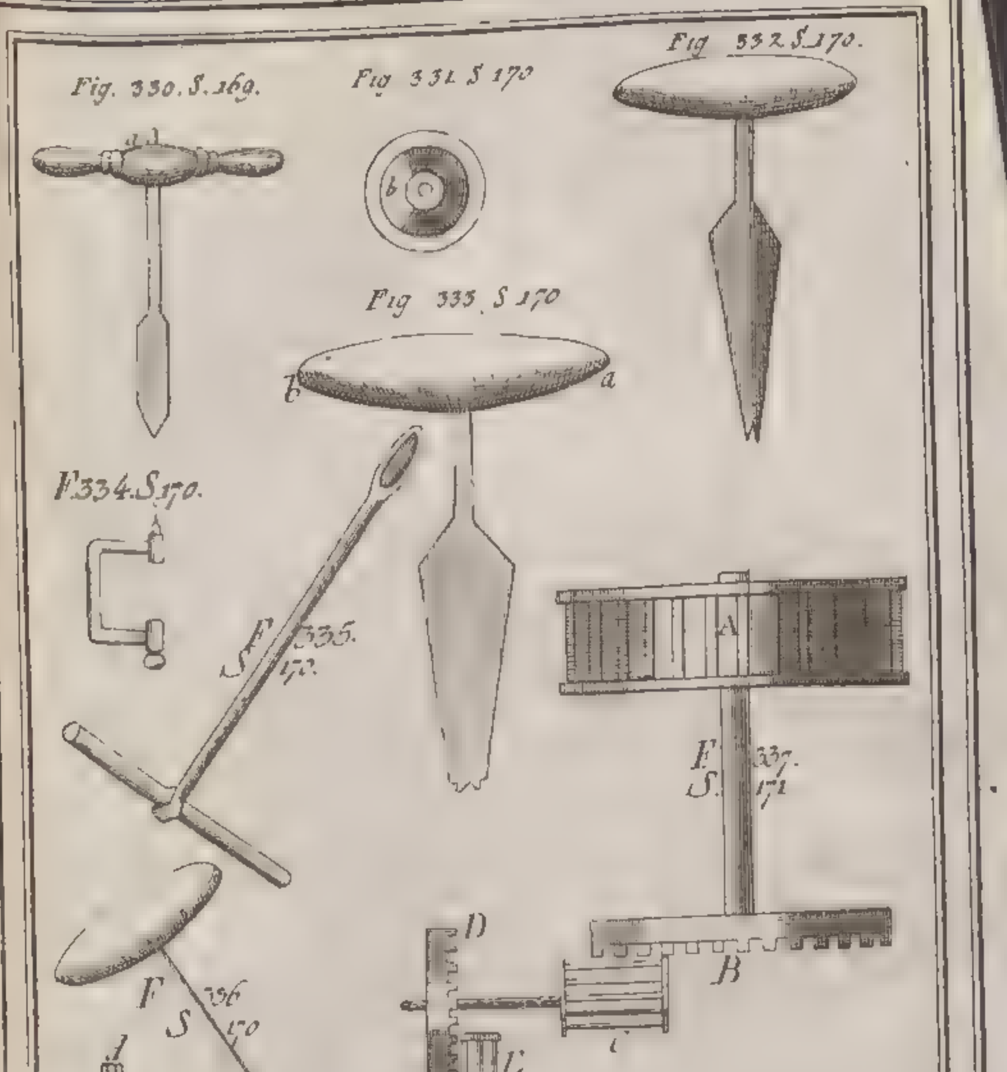
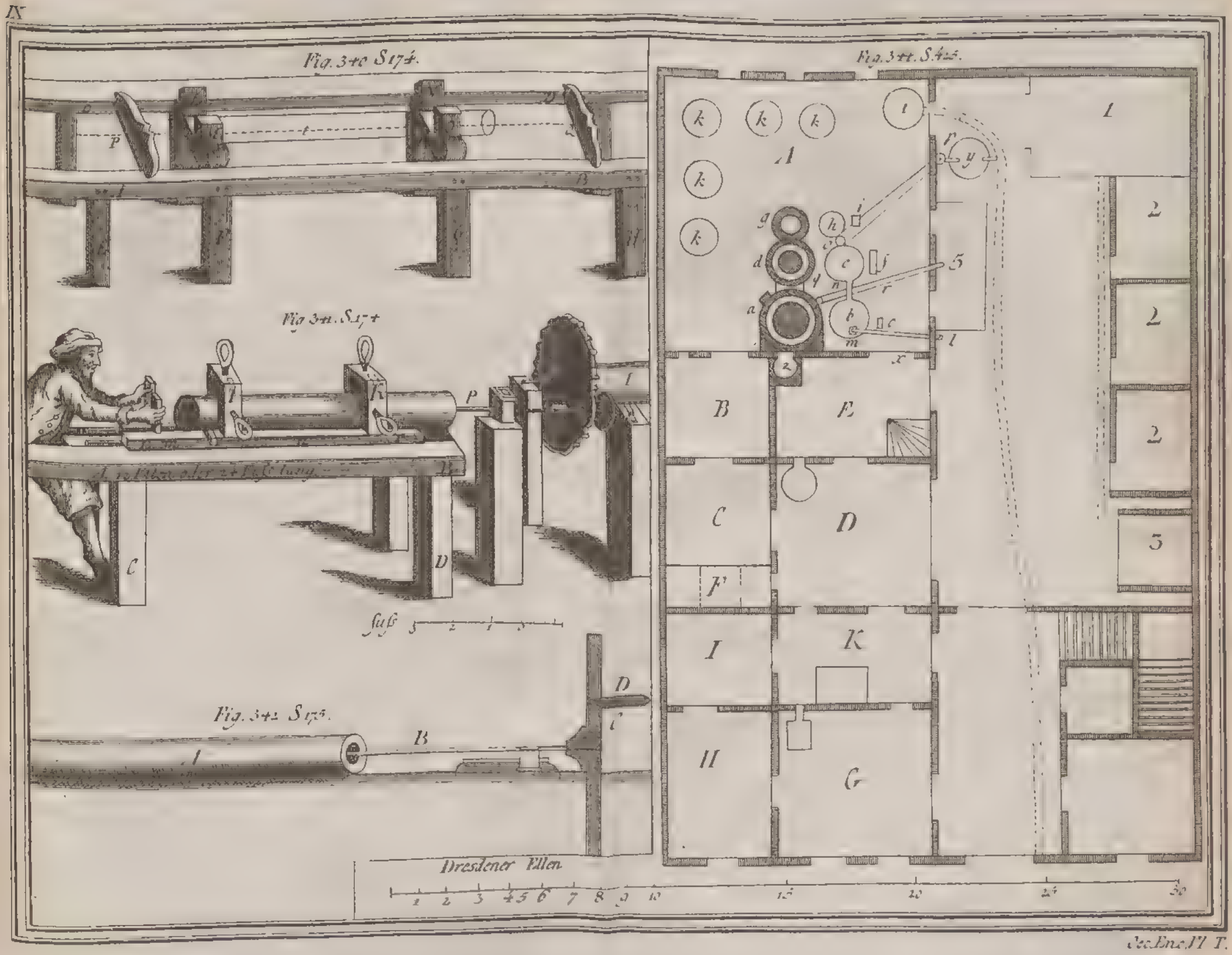


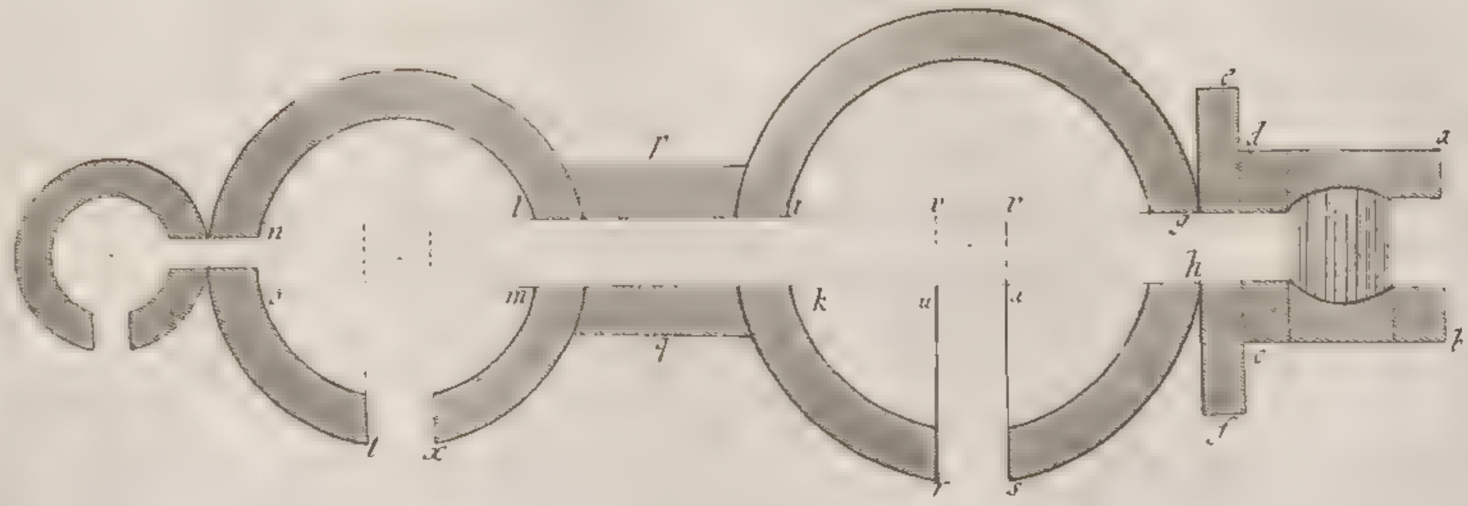
Fig. 330. S. 169.
Fig 331 S 170
Fig 332 S. 170.
Fig 333 S 170
F334. S170.
F 335. S 170.
F 336 S 170
F 337. S 171
F 338. S 171.
F 339. S 172.
Fig 340 S. 216.


IX
Fig. 340 S. 174.
Fig. 341. S. 174
Fig. 342 S. 175.
Fig. 344. S. 425.
Dresdener Ellen
Sec. Enc. VI T.

Dresdener Ellen

¼ ½ ¾ 1 2 3 4 5 6 7 8

Fig. 345. S 427



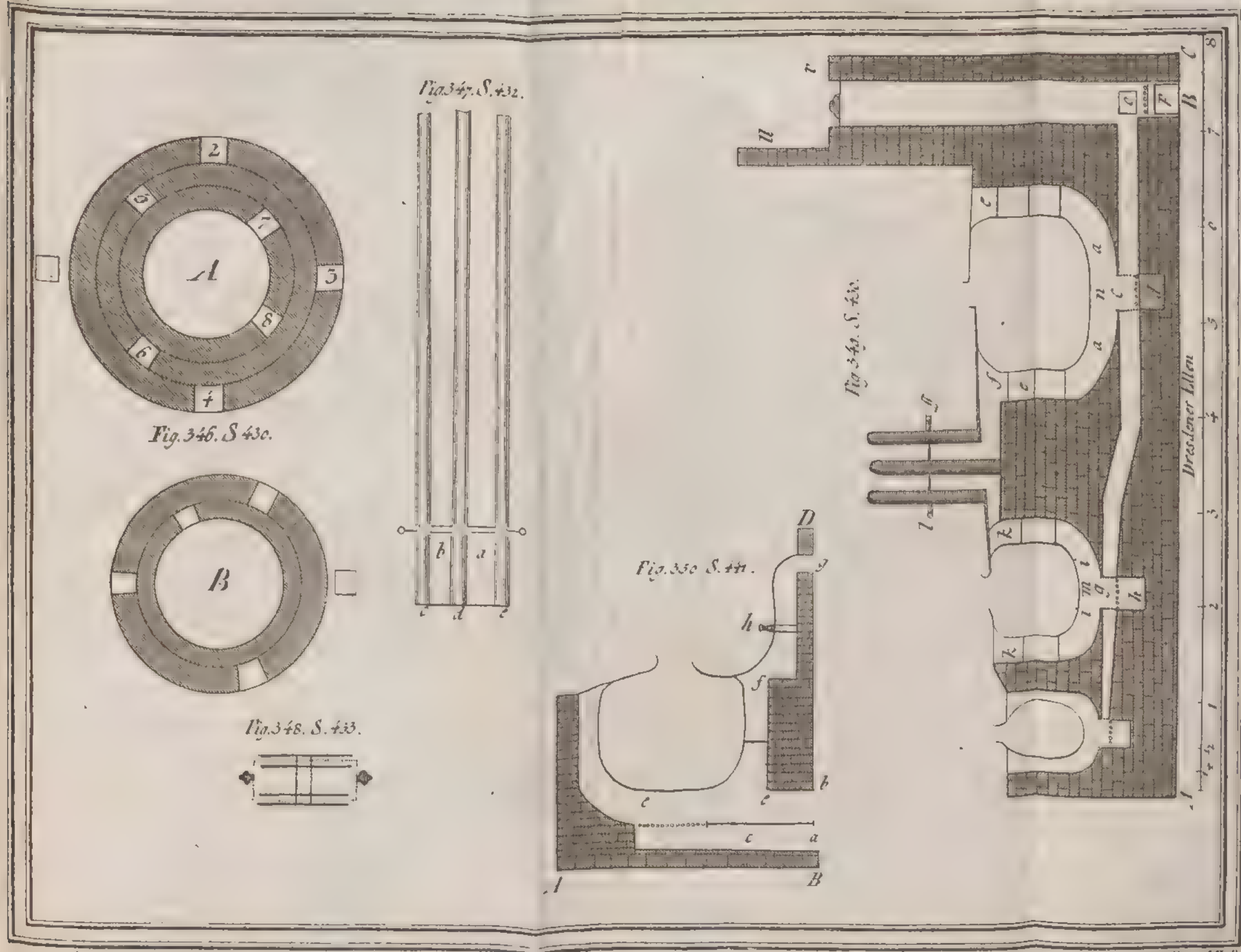


Fig. 346. S. 430.

Fig. 347. S. 432.

Fig. 348. S. 433.

Fig. 349. S. 430.

Fig. 350. S. 441.

Fig. 351. S. 443

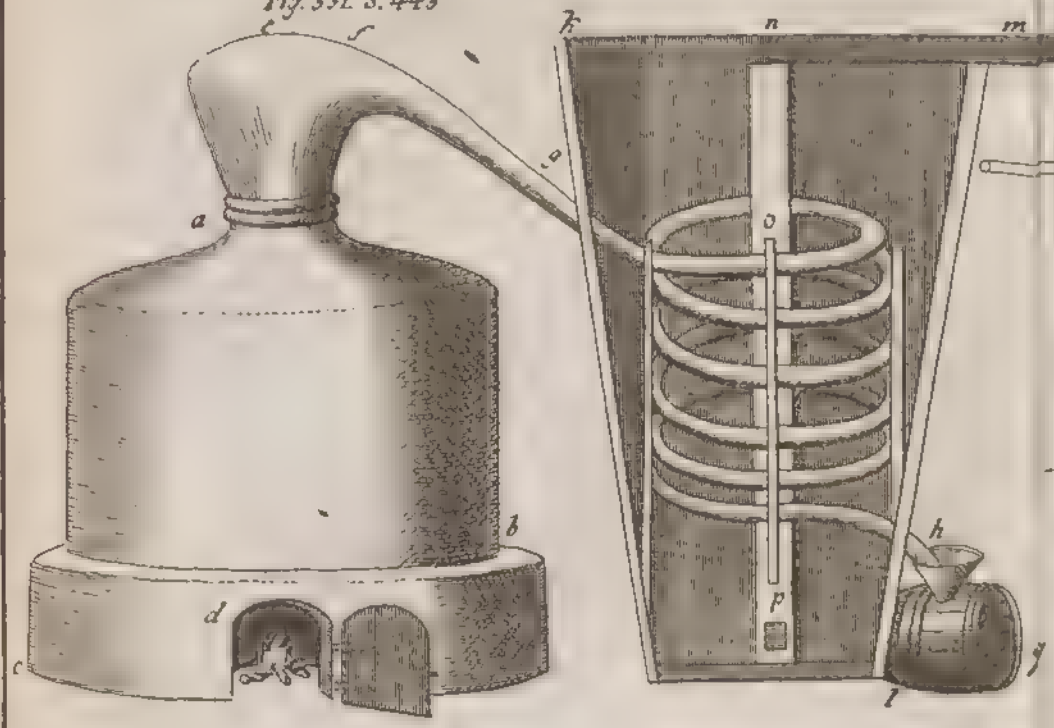


Fig. 352. S. 445

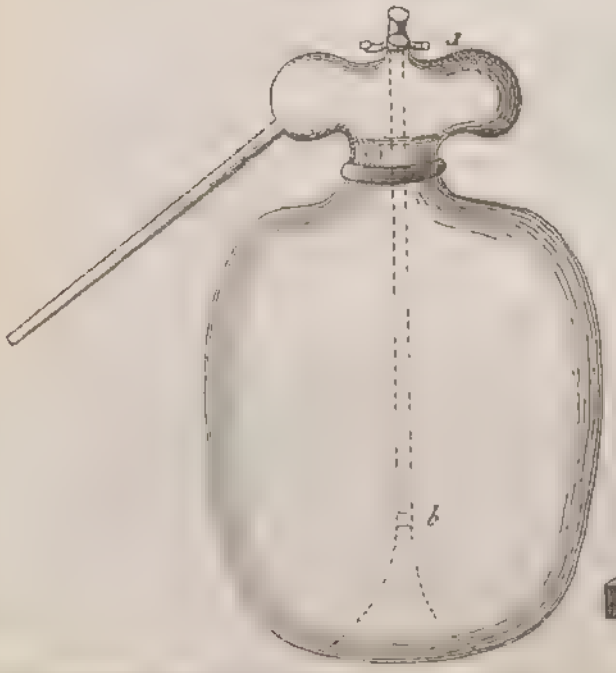


Fig. 353. S. 449

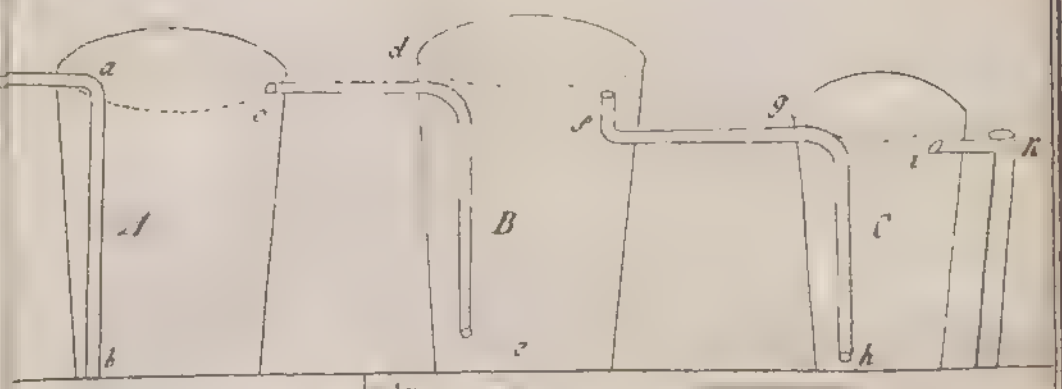


Fig. 356 S.

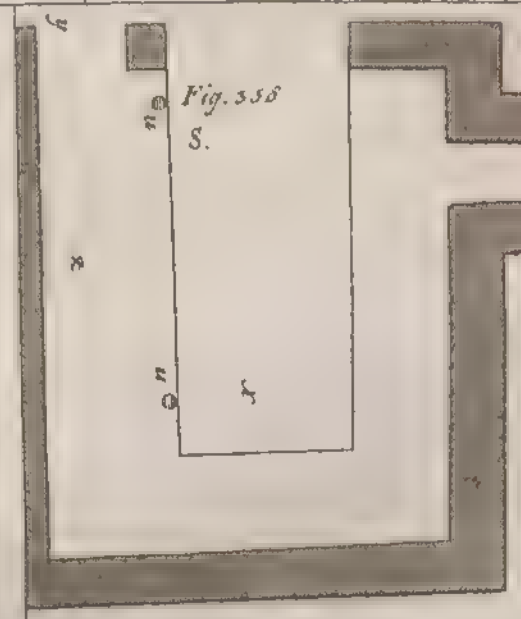


Fig 354. S. 447

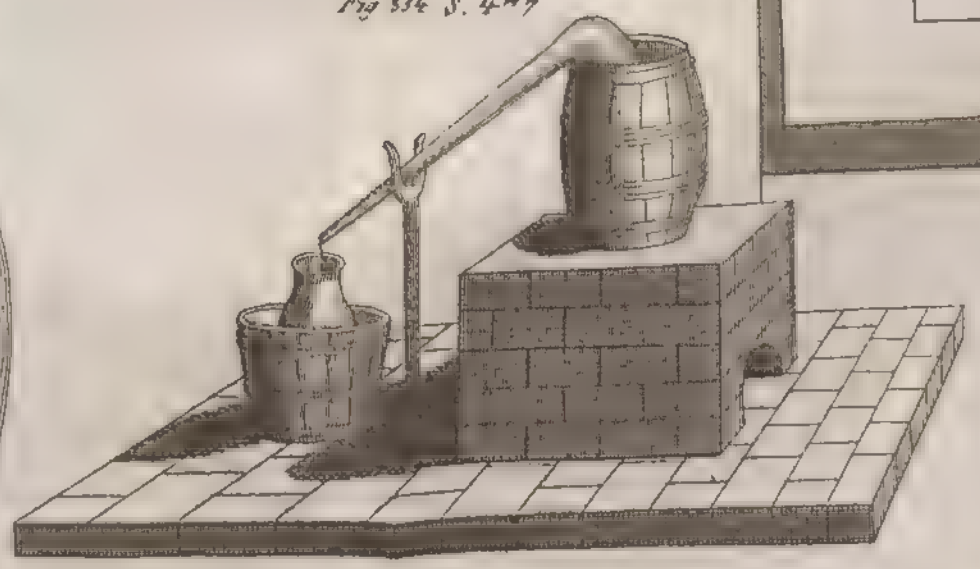
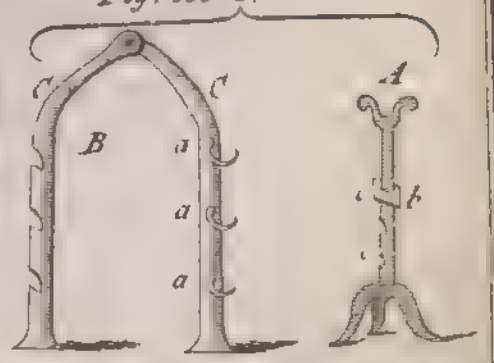
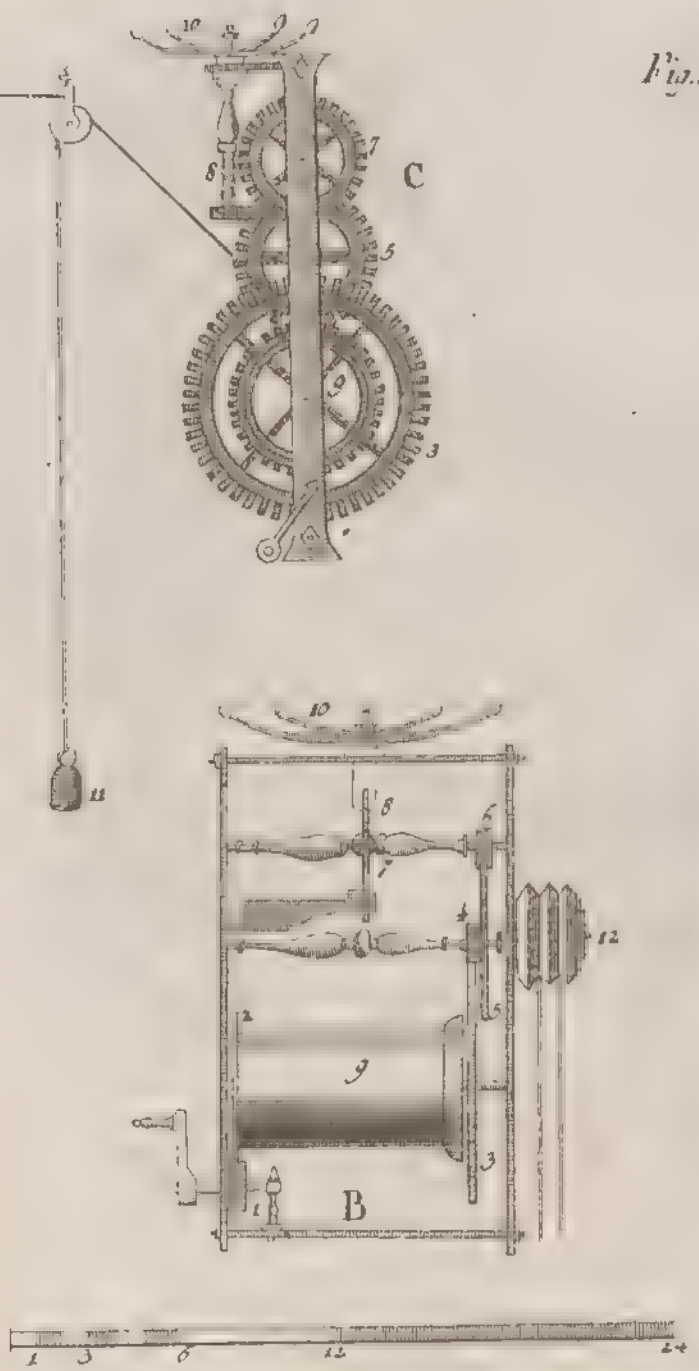


Fig. 355 S.



Oec. Enc. VI T.

Fig. 357. S. 531.



XIV.

Fig. 359. S. 533.

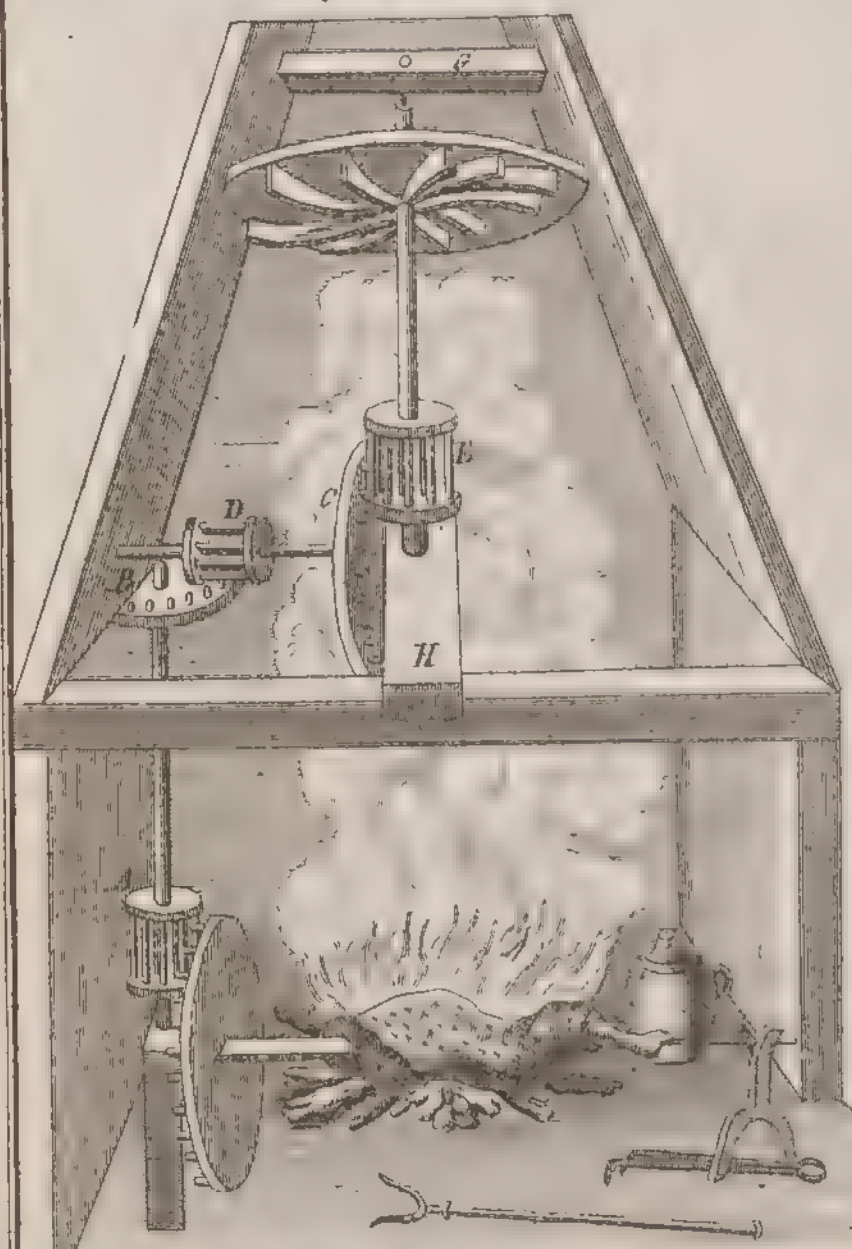


Fig. 358. S. 533

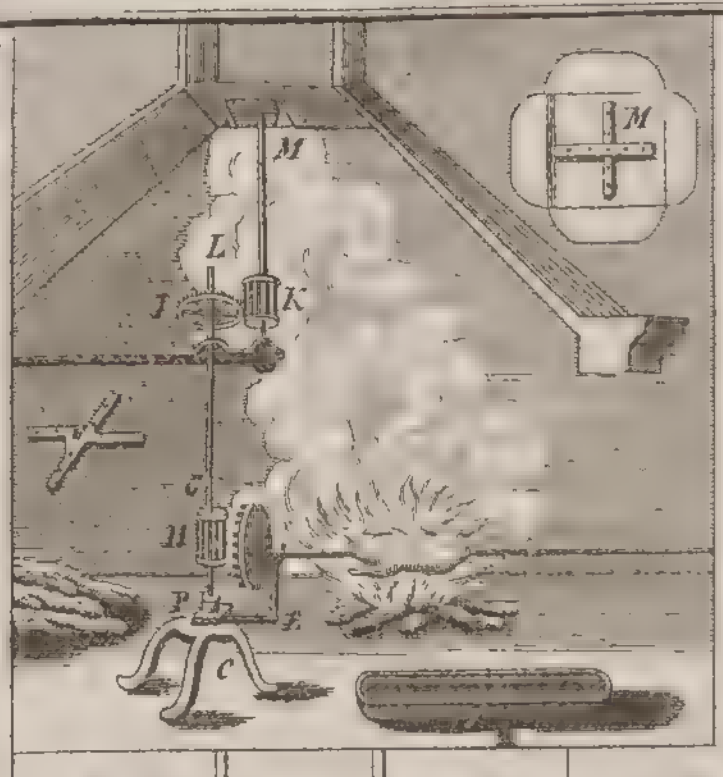


Fig. 360. S. 534.

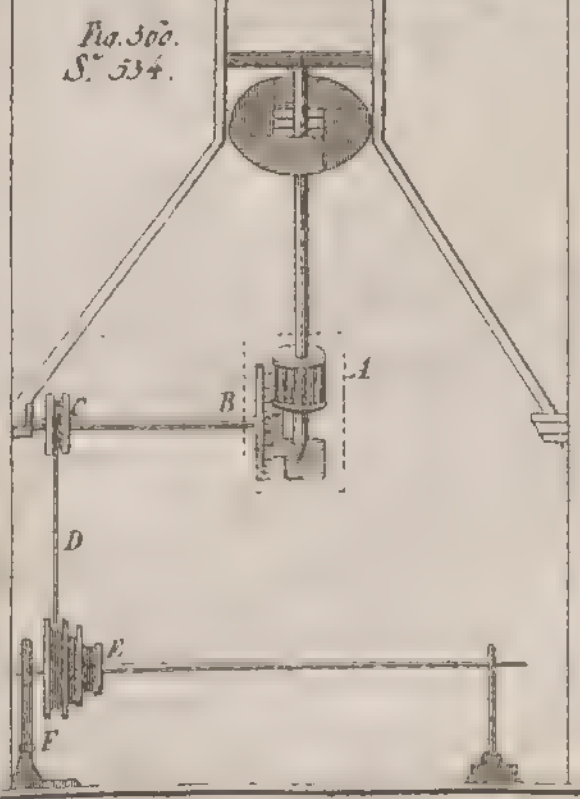
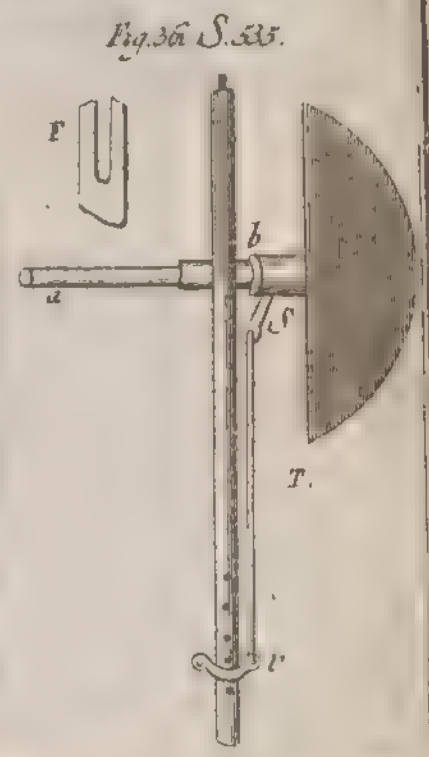


Fig. 361. S. 535.



Ox. En. VT

Fig. 362. S. 577.

Fig. 363. S. 578.

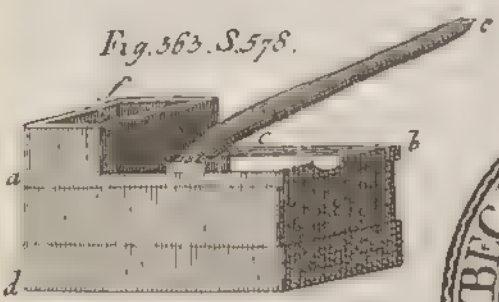


Fig. 363 b) S. 595.

Fig. 364. S. 596.

Fig. 365. S. 596

Fig. 366. S. 598

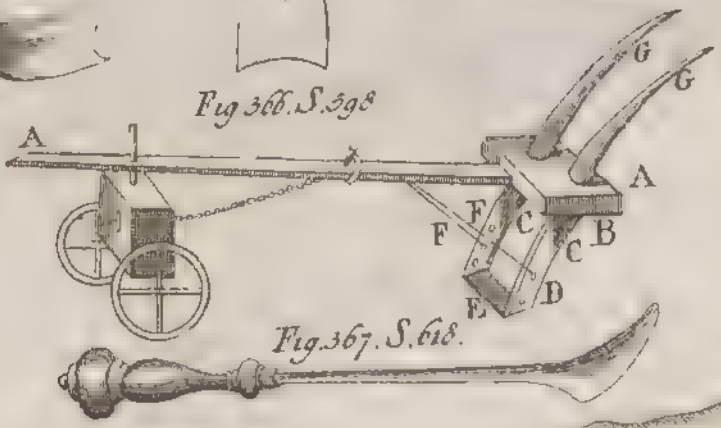


Fig. 367. S. 618.

Fig. 368. S. 618.

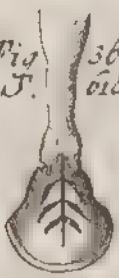


Fig. 369 S. 618

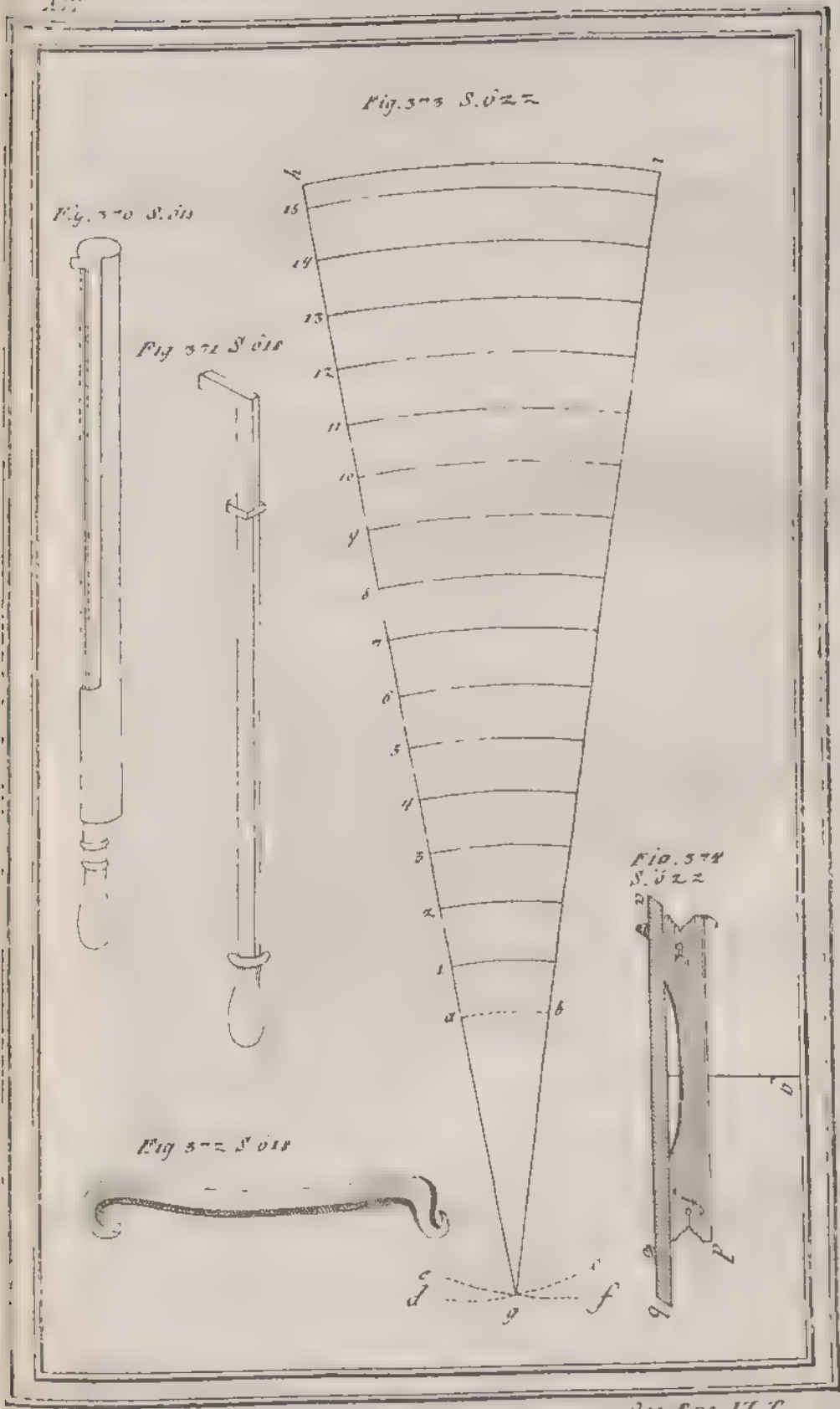


Fig. 373 S. 622
Fig. 370 S. 618
Fig 371 S 618
Fig. 374 S. 622
Fig 372 S 618

Oec. Enc. VI T.

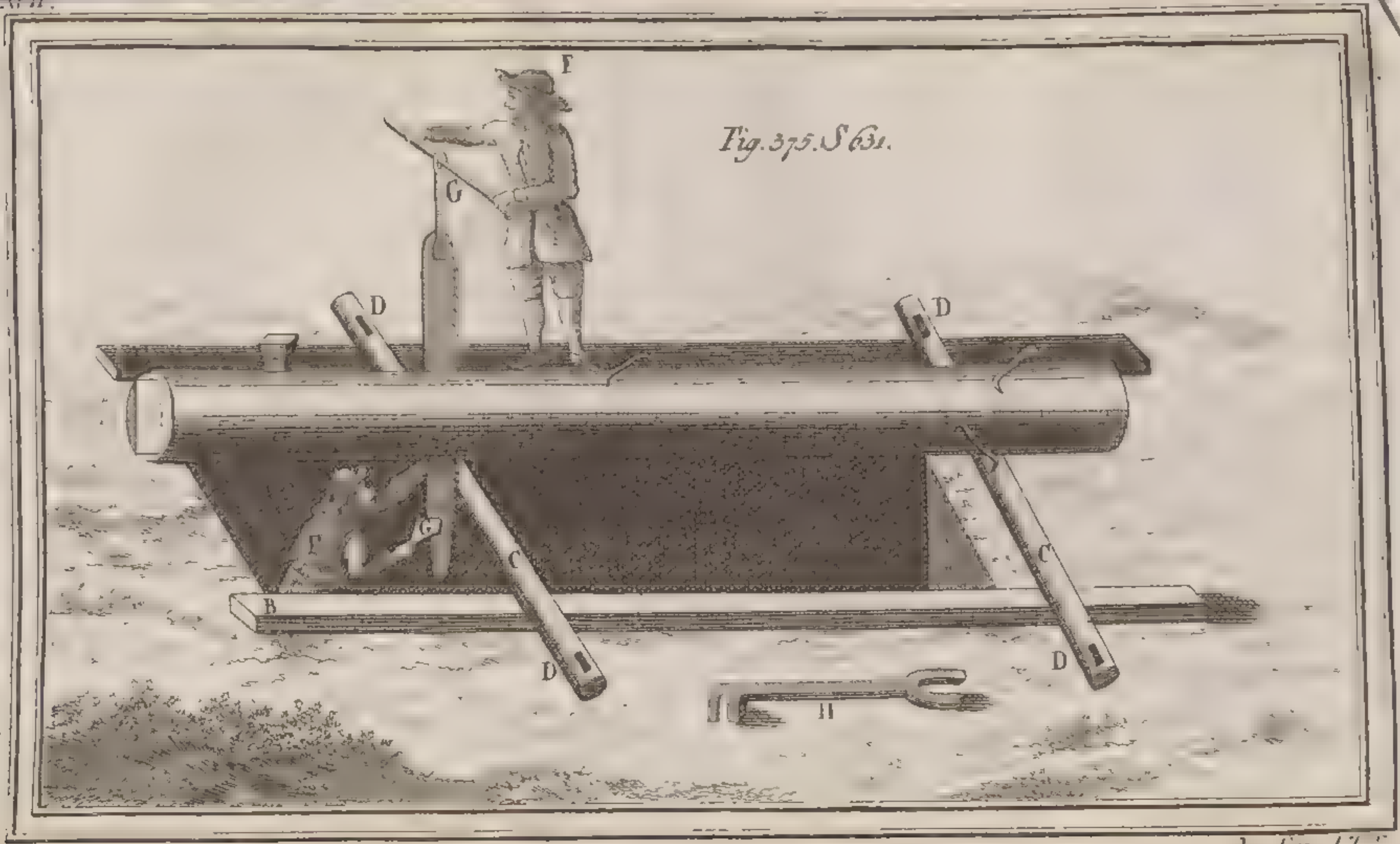


Fig. 375. S. 631.
F
G
D
D
C
C
B
D
D
H

Fig. 376. S. 632.

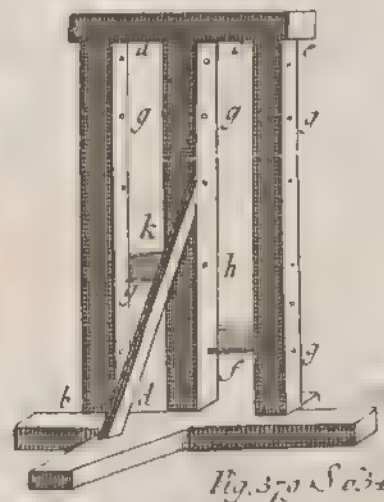


Fig. 377. S. 633.

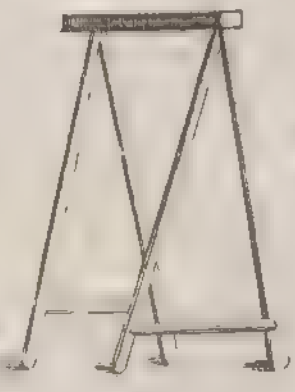


Fig. 378. S. 634.

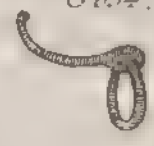


Fig. 379. S. 634.

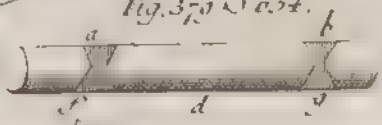


Fig. 380. S. 635.

Fig. 381. S. 635.

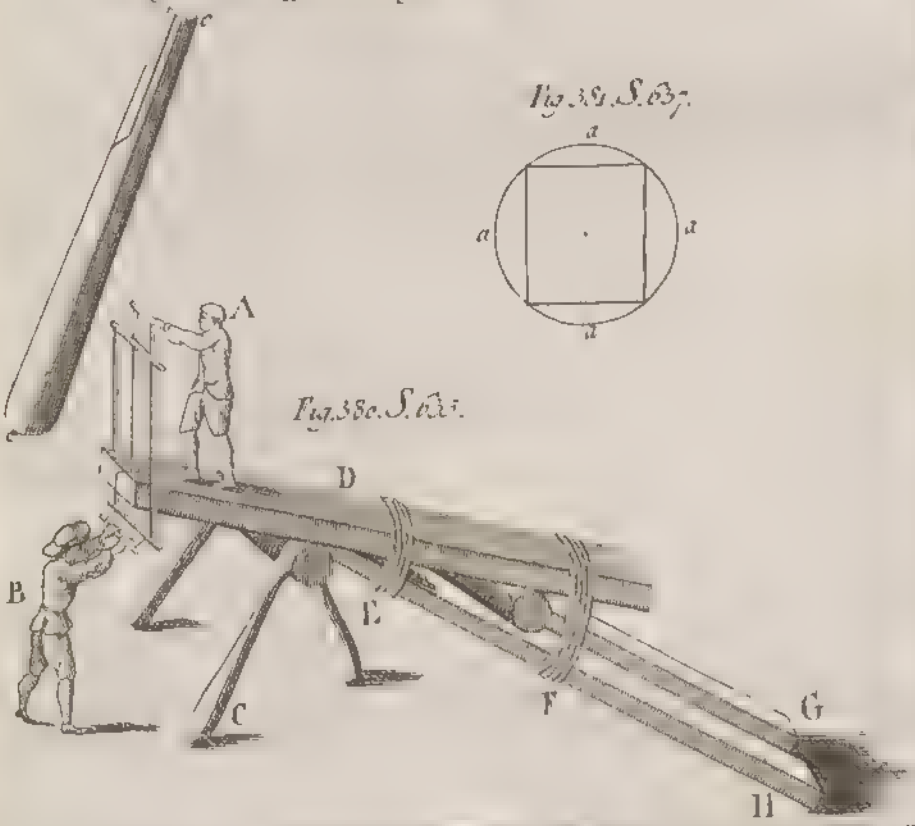


Fig. 382. S. 639.

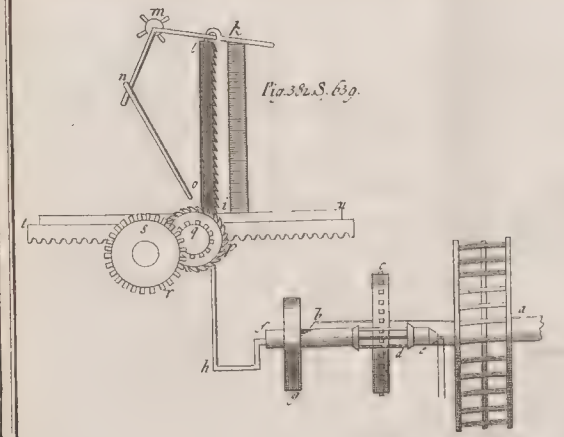


Fig. 383. S. 641.

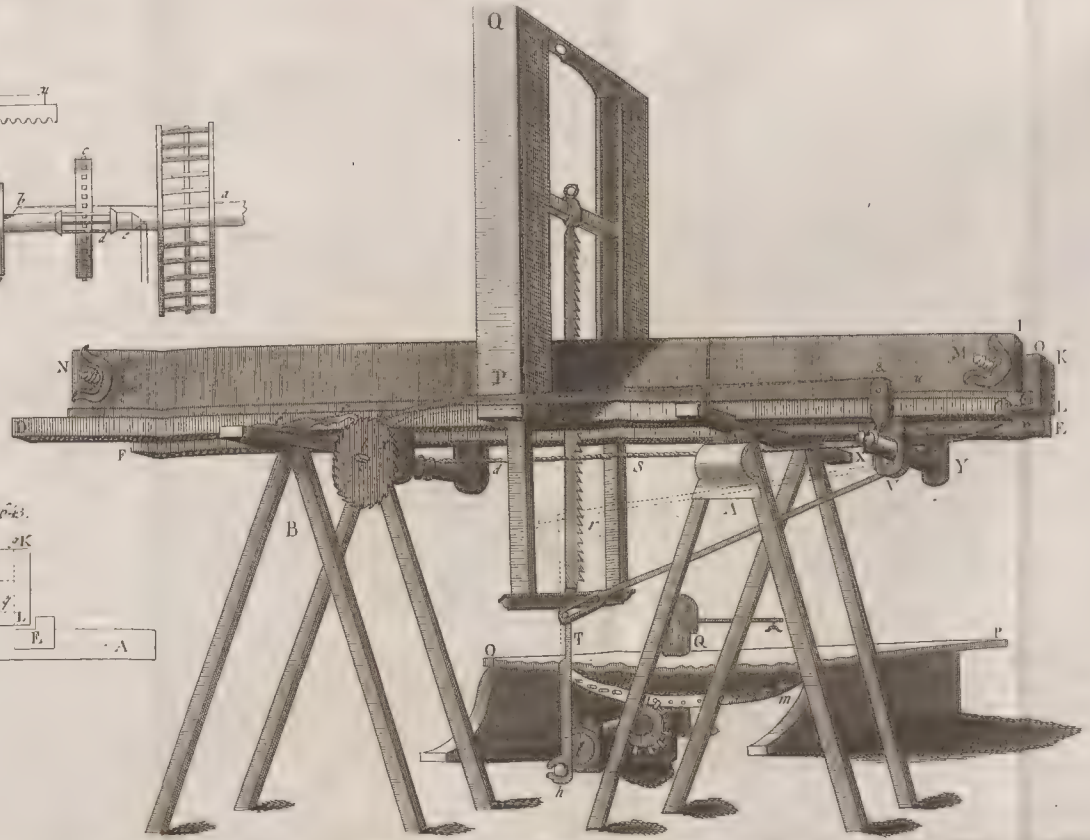


Fig. 385. S. 685.

Fig. 384. S. 643.

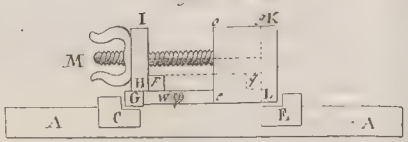


Fig. 386. S. 763.